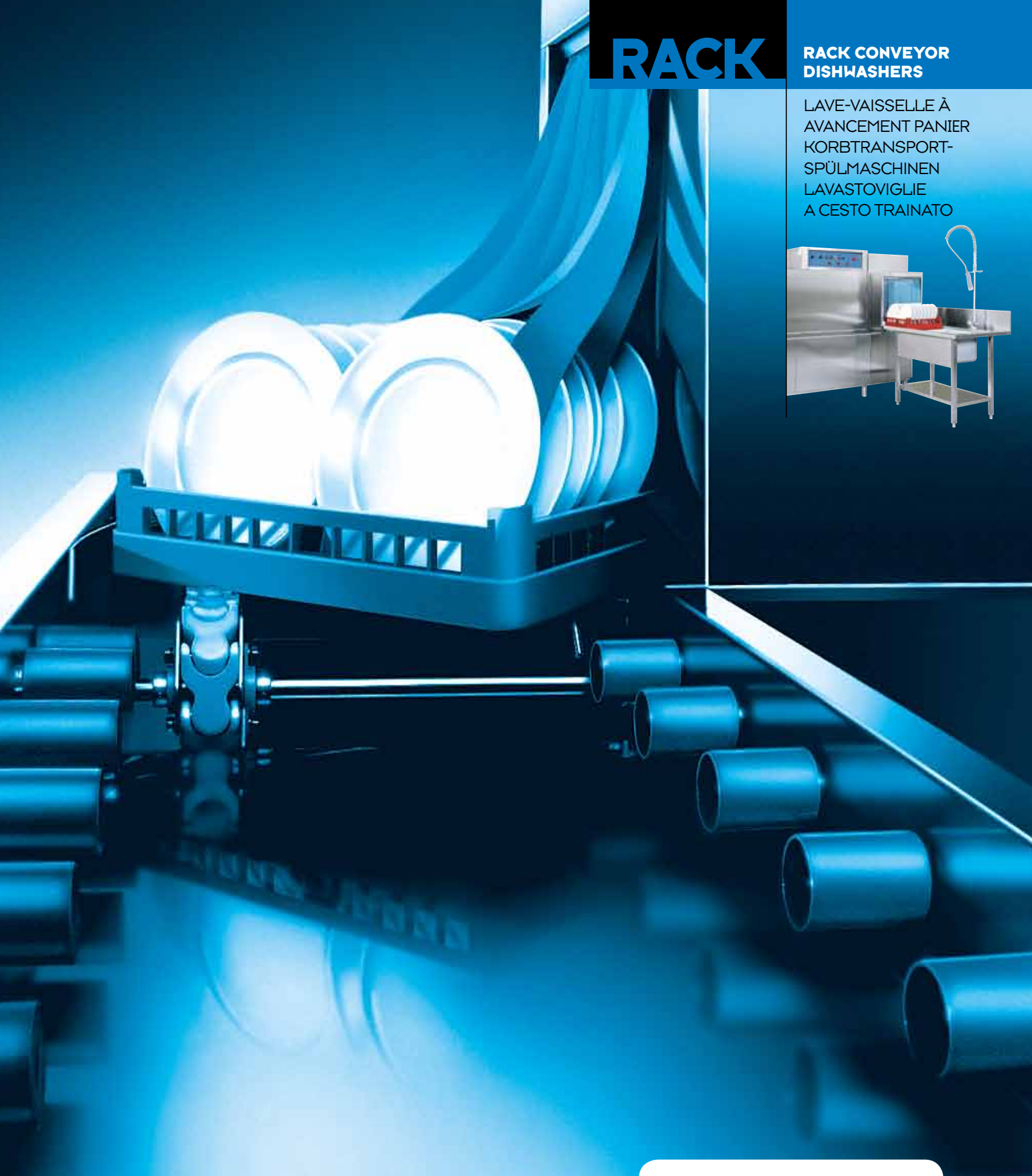


RACK

**RACK CONVEYOR
DISHWASHERS**

LAVE-VAISSELLE À
AVANCEMENT PANIER
KORBTRANSPORT-
SPÜLMASCHINEN
LAVASTOVIGLIE
A CESTO TRAINATO



KROMO
EXCELLENCE IN DISHWASHING



KROMO

TAILOR-MADE

THE RACK RANGE OF KROMO

SYSTÈMES SUR MESURE PAR LES PROFESSIONNELS DU LAVAGE: LA GAMME RACK DE LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE KROMO OFFRE LES SOLUTIONS IDÉALES POUR VOTRE CUISINE GRÂCE À SA PERFECTION DE LAVAGE, ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, HYGIÈNE ABSOLUE ET LONGUE DURÉE.

LA GAMME DE LAVE-VAISSELLE À TRACTION RACK EST COMPOSÉE PAR 8 MODÈLES DE BASE ET UN GRAND ASSORTIMENT D'ACCESSOIRES ET COMPOSANTS, ET ELLE PERMET LA MEILLEURE COMBINAISON SELON LES EXIGENCES DE CHAQUE CUISINE COLLECTIVE: TOUTES LES MACHINES ASSURENT FIABILITÉ ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, ET ELLES SONT À MÊME DE SATISFAIRE COMPLÈTEMENT LES ATTENTES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE JUSQU'À UNE CAPACITÉ DE LAVAGE DE 5500 ASSIETTES/HEURE.

MASSGESCHNEIDERTE SPÜLSYSTEME: DIE KROMO KORBTRANSPORT-MASCHINENPALETTE RACK BIETET IHNEN MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR IHRE KÜCHE UND VEREINT PERFEKTION IM WASCHEN, ERSPARNIS IM VERBRAUCH, ABSOLUTE HYGIENE UND LANGLEBIGKEIT.

DIE RACK-KORBTRANSPORTMODELLENREIHE BESTEHT AUS 8 GRUNDMODELLE UND BIETET EIN BREITES ANGEBOT AN ZÜBERHÖRTEILEN. DIES ERLAUBT EINE OPTIMALE ZUSAMMENSTELLUNG FÜR DIE ERFORDERNISSE JEDER KÜCHE UND DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG. ALLE MASCHINEN GEWÄHRLEISTEN STROMERSPARNIS SOWIE ZUVERLÄSSIGKEIT, UND SIND AUF DIE ERFORDERNISSE DER GROSSEN GASTRONOMIE, BIS ZU EINER WASCHKAPAZITÄT VON 5500 TELLER/STUNDE, HERGESTELLT.

SISTEMI DI LAVAGGIO PREPARATI SU MISURA CON MANO SARTORIALE: LA GAMMA RACK DI LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO KROMO VI OFFRE SOLUZIONI SU MISURA PER LA VOSTRA CUCINA COMBINANDO PERFEZIONE NEL LAVAGGIO, RISPARMIO NEI CONSUMI, IGIENE ASSOLUTA E DURATA NEL TEMPO.

LA LINEA DI LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO RACK SI PROPONE CON 8 MODELLI BASE E UNA VASTISSIMA GAMMA DI ACCESSORI E COMPONENTI CHE PERMETTE DI SCEGLIERE LA COMBINAZIONE PIÙ ADATTA PER LE ESIGENZE DI OGNI CUCINA PROFESSIONALE: TUTTE LE MACCHINE ASSICURANO MASSIMO RISPARMIO ENERGETICO E AFFIDABILITÀ, E SODDISFANO PIENAMENTE LE RICHIESTE DELLA GRANDE RISTORAZIONE AVENDO UNA CAPACITÀ DI LAVAGGIO CHE RAGGIUNGE I 5500 PIATTI/ORA.



WASHING SYSTEMS: RACK CONVEYORS

IS OFFERING YOU MADE-TO-MEASURE SOLUTIONS FOR YOUR KITCHEN COMBINING WASHING EFFECTIVENESS, ENERGY SAVINGS, UTMOST HYGIENE AND LONG LIFETIME.

THE RACK LINE OF RACK CONVEYORS IS INCLUDING 8 BASIC MODELS AND AN EXTREMELY WIDE RANGE OF ACCESSORIES AND COMPONENTS ALLOWING YOU TO CHOOSE THE MOST SUITABLE SOLUTION TO FULFILL THE REQUIREMENTS OF ANY PROFESSIONAL KITCHEN: ALL MACHINES ARE GRANTING UTMOST ENERGY SAVINGS AND RELIABILITY, THUS FULLY MEETING THE DEMANDS OF HOTEL AND CATERING SECTORS UP TO A WASHING CAPACITY OF 5500 DISHES PER HOUR.



UNBEATABLE WASHING COMBINATION OF EXTREMELY POWERFUL

- CONSTRUCTION IN AISI 304 STAINLESS STEEL WITH BOILER AND TANKS IN AISI 316 HIGH CORROSION RESISTANCE STAINLESS STEEL.
- STAINLESS STEEL FEET ADJUSTABLE IN HEIGHT AND RESISTANT TO CHEMICAL AGGRESSION.
- BIG SURFACE DOORS ALLOWING FULL ACCESS TO INSIDE OF MACHINE, DOUBLE WALL INSULATED, COUNTERBALANCED TO ALLOW ANY OPENING POSITION, WITH DOOR MICROSWITCH STOPPING MACHINE OPERATION IN CASE OF OPENING.
- DOUBLE LATERAL CONVEYING SYSTEM TOTALLY IN STAINLESS STEEL, ALLOWING MAXIMUM ACCESS TO INSIDE OF TANKS, WITH CLUTCH OPERATING IN CASE OF RACKS OBSTRUCTION.
- 24V LOW TENSION CONTROL BOARD POSITIONED ON THE UPPER FRONT PART OF MACHINE WITH EMERGENCY BUTTON.
- DIGITAL VISUALIZATION OF TEMPERATURES FOR EACH TANK AND RINSING AT THE HEIGHT OF OPERATOR'S EYES, WATER LEVEL SAFETY AND TEMPERATURE CONTROL IN TANKS.
- POSSIBILITY OF SUPPLYING MADE-TO-MEASURE PROJECTS AND TWO- OR THREE-DIMENSIONAL LAY-OUTS ACCORDING TO REQUIREMENTS OF EACH SPECIFIC KITCHEN TO BE EQUIPPED.

EFFICACITÉ DE LAVAGE INCOMPARABLE GRÂCE À LA COMBINAISON DE POMPES SURPUISSANTES ET D'UN CIRCUIT DE LAVAGE DE HAUTE PERFORMANCE.

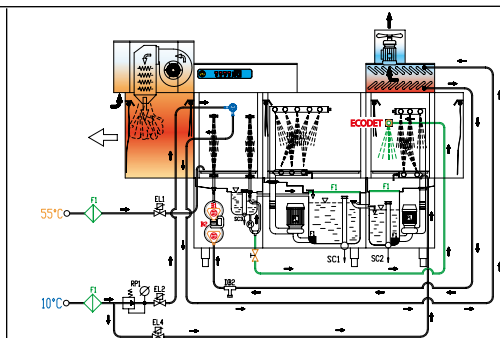
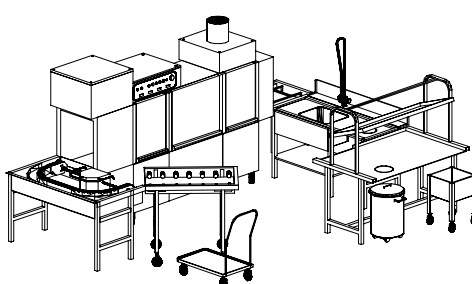
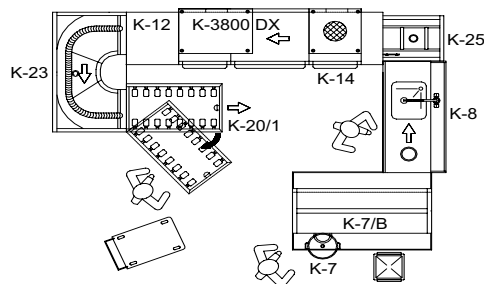
- CONSTRUCTION EN ACIER INOX 18/10 AVEC SURCHAUFFEURS ET CUVES EN ACIER INOX 17/12 HAUTE RÉSISTANCE À LA CORROSION.
- PIEDS EN ACIER INOX AVEC HAUTEUR RÉGLABLE ET RÉSISTANTS AUX AGGRESSIONS CHIMIQUES.
- GRANDES PORTES D'ACCÈS À L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE, EN DOUBLE PAROIS ISOLÉE ET CONTREBALANÇÉES POUR FACILITER TOUTE POSITION D'OUVERTURE, AVEC SÉCURITÉ PORTE INTERROMPANT LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE EN CAS D'OUVERTURE.
- SYSTÈME D'AVANCEMENT DES PANIERS À DOUBLE TRACTION LATÉRALE ENTIÈREMENT EN ACIER INOX, QUI PERMET UN ACCÈS MAXIMUM À L'INTÉRIEUR DES CUVES, AVEC FRICTION INTERVENANT EN CAS DE BLOCAGE PANIERS.
- TABLEAU DE COMMANDES BASSE TENSION 24V SITUÉ EN FAÇADE SUR LA PARTIE SUPÉRIEURE DE LA MACHINE, DOTÉ D'UN BOUTON D'URGENCE.
- VISUALISATION DIGITALE TEMPÉRATURES CUVES ET RINÇAGE SITUÉE À HAUTEUR DES YEUX, CONTRÔLE PRESSOSTATIQUE DES CUVES ET THERMOSTATIQUE DES TEMPÉRATURES.
- PROJETS PERSONNALISÉS, DESSINS BIDIMENSIONNELS ET TRIDIMENSIONNELS POUR RÉPONDRE À TOUTE EXIGENCE DE CHAQUE CUISINE COLLECTIVE.

UNSCHLAGBARE WASCHLEISTUNGSFÄHIGKEIT DANK DER ERFOLGREICHEN ZUSAMMENSTELLUNG VON ÄUSSERST KRÄFTIGEN SPÜLPUMPEN UND HOCHLEISTUNGSWASSERKREISLAUF.

- MASCHINENSTRUKTUR IN CHROMNICKELSTAHL 1.4301, JEDOCH ALLE BOILER UND BECKEN SIND AUS CHROMNICKEL-MOLYBDÄSTAHL 1.4401 MIT HÖHER KORROSIONSBESTÄNDIGKEIT.
- EDELSTAHL-FÜSSE REGELBARE IN HÖHE UND WIDERSTANDFÄHIGE GEGEN DIE CHEMISCHE AGGRESSION.
- BREITE ISOLIERTE UND AUSBALANCIERTE INSPEKTIONSTÜREN GEWÄHREN FREIEN ZUTRITT IM INNEREN DER MASCHINE UND LEICHTE ÖFFNUNG, MIT TÜRMIKROSCHALTER UM DIE MASCHINE ANZUHALTEN FALLS DIE TÜREN GEÖFFNET WERDEN.
- KORBTRANSPORTSYSTEM MIT DOPPELTEN SEITLICHEN LAUFSCHIENEN 100% IN EDELSTAHL, UM DEN ZUGANG ZUM MASCHINENINNEREN FÜR DIE REINIGUNG ZU ERLEICHTERN, MIT KUPPLUNG GEGEN KÖRBERSPERRUNG.
- 24 VOLT NIEDERSpannung-BEDIENBLENDE AUF DIE OBERE FORDERFRONT DER MASCHINE, MIT NOTSCHALTER.
- DIGITAL-VISUALISIERUNG DER BOILER- UND BECKEN-TEMPERATUREN AUF AUGENHÖHE, BECKEN-WASSERNIVEAU DURCH PRESSOSTAT UND TEMPERATUR-ÜBERWACHUNG.
- LIEFERUNG VON PLÄNE UND ZWEI- ODER DREIDIMENSIONALEN ZEICHNUNGEN GEMÄSS DER FORDERUNGEN DER BESTIMMTEN KÜCHE AUSZURÜSTEN.

INSUPERABILE EFFICACIA DI LAVAGGIO GRAZIE ALLA COMBINAZIONE VINCENTE DI POMPE ESTREMAMENTE POTENTI E DI UN CIRCUITO DI LAVAGGIO AD ALTO RENDIMENTO.

- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304 CON BOILER E VASCHE IN ACCIAIO INOX AISI 316 AD ALTA RESISTENZA ALLA CORROSIONE.
- PIEDI IN ACCIAIO INOX REGOLABILI IN ALTEZZA E RESISTENTI ALLA AGGRESSIONI CHIMICHE.
- GRANDI PORTE DI ACCESSO ALL'INTERNO MACCHINA, IN DOPPIA PARETE ISOLATA, CONTROBILANCIATE PER FACILITARE QUALUNQUE POSIZIONE DI APERTURA, MUNITE DI MICROPORTA CHE INTERROMPE IL FUNZIONAMENTO MACCHINA IN CASO DI APERTURA.
- SISTEMA DI AVANZAMENTO A DOPPIA GUIDA LATERALE TOTALMENTE IN ACCIAIO INOX, CHE DA' LA MASSIMA ACCESSIBILITÀ ALL'INTERNO DELLE VASCHE, MUNITO DI FRIZIONE CHE INTERVIENE IN CASO DI BLOCCO DEI CESTELLI.
- QUADRO COMANDI A BASSA TENSIONE 24V POSIZIONATO IN FACCIA NELLA PARTE SUPERIORE DELLA MACCHINA, MUNITO DI INTERRUOTORE DI EMERGENZA.
- VISUALIZZAZIONE DIGITALE DELLE TEMPERATURE DI OGNI VASCA E RISCACQUO PIAZZATA AD ALTEZZA OCCHI, CONTROLLO PRESSOSTATICO DELLE VASCHE E THERMOSTATICO DELLE TEMPERATURE.
- FORNITURA DI PROGETTI SU MISURA E DI DISEGNI IN PIANTE E TRIDIMENSIONALI SECONDO LE ESIGENZE DELLA SPECIFICA CUCINA DA EQUIPAGGIARE.





EFFECTIVENESS THANKS TO THE WINNING
PUMPS AND OF HIGH PERFORMANCE WASHING CIRCUIT.



TANKS IN AISI 316

WITH HIGH RESISTANCE TO CORROSION,

- STAINLESS STEEL SURFACE FILTERS ON ALL TANKS WITH DEEP FILTER FOR HEAVY DIRT EASILY EXTRACTABLE WITHOUT DETACHING WASHING ARMS, FOR KEEPING WASHING WATER CLEAN AND FREE FROM FOOD SCRAPS.
- STAINLESS STEEL WASHING AND RINSING ARMS, DETACHABLE WITHOUT USE OF TOOLS FOR AN EVERYDAY EASIER CLEANING; ADJUSTABLE WASHING PRESSURES FOR SPECIFIC REQUIREMENTS; PROTECTION CURTAINS BETWEEN EVERY AREA OF THE MACHINE TO AVOID POLLUTION AMONG DIFFERENT TANKS AND SPLASHES OUTSIDE THE MACHINE.
- SELF-CLEANING WASHING PUMPS WITH HIGH PERFORMANCE AND SUITABLE FOR CONTINUOUS OPERATION, THERMICALLY PROTECTED.

CUVES EN ACIER INOX INOXYDABLE 17/12 À HAUTE RÉISTANCE À LA CORROSION, AVEC ANGLES ARRONDIS POUR UN AUTONETTOYAGE EFFICACE.

- FILTRES INOX DE PROTECTION INTÉGRALE CUVES AVEC FILTRE À TIROIR POUR RAMASSER LES RÉSIDUS ALIMENTAIRES ET GARDER L'EAU PROPRE, FACILEMENT AMOVIBLES SANS DÉMONTER LES BRAS DE LAVAGE.
- BRAS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE EN ACIER, FACILEMENT DÉMONTABLES SANS UTILISER OUTILS POUR UN NETTOYAGE RAPIDE; RÉGLAGE DE LA PRESSION DE LAVAGE POUR EXIGENCES SPÉCIALES; RIDEAUX ENTRE CHAQUE ZONE DE LA MACHINE POUR EMPÊCHER TOUTE CONTAMINATION D'EAU ENTRE LES CUVES ET ÉVITER GICLÉES D'EAU.
- POMPES DE LAVAGE AUTONETTOYANTES À HAUTE PERFORMANCE POUR FONCTIONNEMENT CONTINU, AVEC PROTECTION THERMIQUE.
- SURCHAUFFEUR DE RINÇAGE EN ACIER INOX 17/12 À HAUTE RÉISTANCE À LA CORROSION, AVEC ISOLATION THERMIQUE ET RÉISTANCES BLINDÉES EN INCOLOY 800.
- RINÇAGE À CONSOMMATION CONSTANTE GRÂCE AU RÉDUCTEUR DE PRESSION, CUVE DE PRÉ-RINÇAGE AVEC POMPE DE RINÇAGE QUI RÉCUPÈRE L'EAU DU RINÇAGE FINAL ET RÉDUIT LA CONSOMMATION D'EAU DE RÉSEAU.
- ÉCONOMISEUR DANS CHAQUE PHASE DE LA MACHINE QUI PERMET LE FONCTIONNEMENT SEULEMENT QUAND LE PANIER SE TROUVE DANS LA ZONE SPÉCIFIQUE EN RÉDUISANT AU MINIMUM LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU; L'ÉCONOMISEUR DE DÉTERGENT ECO DET DANS LE DOUBLE RINÇAGE SUR MODULE PERMET DE RÉDUIRE LA CONSOMMATION DE DÉTERGENT DU 50% AU 70%; AUTOTIMER = ÉCONOMISEUR DE FONCTIONNEMENT DU SÉCHAGE ET DU CONDENSEUR DE BUÉES QUI FONCTIONNENT SEULEMENT EN PRÉSENCE DE PANIERS.
- TRIPLE RINSE OPTIONAL SUR LE MODULE DE DOUBLE RINÇAGE ASSURE UN RÉSULTAT EXTRAORDINAIRE DANS LE RINÇAGE ET PERMET UNE ÉCONOMIE DU 70% DANS LE PRODUIT DE RINÇAGE.

SPÜLBECKEN AUS CHROMNICKELMOLYBDÄSTAHL 1.4401 MIT HÖHER KORROSIONSBESTÄNDIGKEIT, MIT ABGERUNDETEN ECKEN UM EINE EFFEKTIVE SELBSTREINIGUNG ZU HABEN.

- EINFACH HERAUSNEHMBARE SCHUTZBECKENFILTER IN EDELSTAHL, MIT TIEFE FILTER FÜR GROSSEN SCHMUTZ ABNEHMBAR, OHNE DIE SPÜLARME ZU DEMONTIEREN, UM DAS SPÜLWASSER IMMER FREI VON SPEISERESTEN ZU HALTEN.
- SPÜLARME UND NACHSPÜLARME SIND AUS CHROMNICKELSTAHL 1.4301, DEMONTIERBAR OHNE WERKZEUGE ZWECKS SCHNELLER UND EINFACHER REINIGUNG; WASSERDRUCK-REGELUNG FÜR BESONDERE FORDERUNGEN; VORHÄNGE ZWISCHEN JEDER MASCHINENPHASE UM SPRITZER ZU VERMEIDEN.
- SELBSTREINIGENDESPÜLPUMPEN MIT HOCHLEISTUNG UND GEEIGNETE FÜR DAUERBETRIEB, MIT THERMISCHEM SCHUTZSCHALTER.
- BOILER AUS CHROMNICKEL-MOLYBDÄSTAHL 1.4401, FÜR HOHE KORROSIONSBESTÄNDIGKEIT, ISOLIERTE UND MIT INCOLOY 800 HEIZELEMENTE.
- NACHSPÜLEN MIT OPTIMIERTEM VERBRAUCH DANK DEM DRUCKMINDERVENTIL, DOPPELTES KLARSPÜLSYSTEM MIT BECKEN UND ZUSATZKLARSPÜLPUMPE UM WESENTLICH DEN VERBRAUCH VON WASSER, NACHSPÜLMITTEL UND ENERGIE ZU REDUZIEREN.
- LAUFECONOMISER AUF JEDE MASCHINENPHASE: DIE EINZELNE PHASE ARBEITET NUR WENN EIN KORB IN JENER PHASE IST, UM MAXIMALE ENERGIE- UND WASSERERSPARNIS ZU HABEN; REINIGERECONOMISER ECO DET AUF DOPPELTES KLARSPÜLSYSTEMMODUL DER DEN REINIGERVERBRAUCH VON 50% BIS 70 % REDUZIERT; AUTOTIMER = TROCKNUNG UND DAMPFKONDENSATOR-ECONOMISER, DIE NUR MIT KÖRBE IN DER MASCHINE ARBEITEN WERDEN.
- TRIPLE RINSE OPTIONAL AUF DOPPELTES KLARSPÜLSYSTEMMODUL GEWÄHRLEISTET HERRVORRAGENDE ERGEBNISSE BEIM KLARSPÜLEN UND SPART BIS ZU 70% KLARSPÜLER.

VASCHE IN ACCIAIO INOSSIDABILE AISI 316 AD ALTA RESISTENZA ALLA CORROSIONE, CON ANGOLI ARROTONDATI PER UNA EFFICACE AUTOPULIZIA.

- FILTRI INOX DI PROTEZIONE INTEGRALE VASCHE CON FILTRO A CASSETTO PER LO SPORCO PESANTE FACILMENTE ESTRAIBILE SENZA SMONTARE I BRACCI DI LAVAGGIO, PER MANTENERE L'ACQUA DI LAVAGGIO ESENTE DA RESIDUI DI CIBO.
- BRACCI DI LAVAGGIO E DI RISCIAQUO IN ACCIAIO INOX, SMONTABILI SENZA L'UTILIZZO DI UTENSILI PER EFFETTUARE UNA PULIZIA RAPIDA DEGLI STESSI; REGOLAZIONE DELLE PRESSIONI DI LAVAGGIO PER PARTICOLARI ESIGENZE; TENDINE DI SEPARAZIONE TRA OGNI ZONA DELLA MACCHINA PER EVITARE INQUINAMENTI TRA LE VASCHE ED EVITARE SPRUZZI.
- POMPE DI LAVAGGIO COMPLETAMENTE AUTOPULENTI, AD ALTO RENDIMENTO PER SERVIZIO CONTINUO, PROTETTE TERMICAMENTE.
- BOILER DI RISCIAQUO IN ACCIAIO INOX AISI 316 AD ALTA RESISTENZA ALLA CORROSIONE, COIBENTATI E CON RESISTENZE INCOLOY 800.
- RISCIAQUO GARANTITO CON CONSUMO STABILE GRAZIE AL RIDUTTORE DI PRESSIONE, VASCHETTA DI PRERISCIAQUO CON POMPA DI RISCIAQUO CHE RECUPERA L'ACQUA DEL RISCIAQUO FINALE E RIDUCE SENSIBILMENTE IL CONSUMO DI ACQUA DI RETE E DI ENERGIA.
- ECONOMIZZATORE DI FUNZIONAMENTO SU OGNI FASE DELLA MACCHINA CHE LAVORA SOLAMENTE IN CASO DI PRESENZA DEL CESTELLO IN QUELLA ZONA SPECIFICA RIDUCENDO COSÌ AL MINIMO I CONSUMI DI ENERGIA E DI ACQUA; ECONOMIZZATORE DI DETERGENTE ECO DET NEL DOPPIO RISCIAQUO SU MODULO CHE PERMETTE DI RIDURRE DAL 50% AL 70% IL CONSUMO DI DETERGENTE; AUTOTIMER = ECONOMIZZATORE DI FUNZIONAMENTO DELL'ASCIUGATURA E DELLA CONDENZA VAPORI CHE ENTRANO IN AZIONE SOLAMENTE IN CASO DI PRESENZA DI CESTELLI.
- TRIPLE RINSE OPTIONAL SUL MODULO DI DOPPIO RISCIAQUO GARANTISCE PRESTAZIONI OTTIMALI DI RISCIAQUO E UN RISPARMIO DEL 70% DEL BRILLANTANTE.



STAINLESS STEEL

HAVING ROUNDED CORNERS FOR AN EASIER SELF-CLEANING.

- RINSING BOILERS IN AISI 316 STAINLESS STEEL WITH HIGH CORROSION RESISTANCE, FULLY INSULATED AND WITH INCOLOY 800 HEATING ELEMENTS.
- GUARANTEED RINSING CONSUMPTION THANKS TO PRESSURE REDUCER, PRERINSE TANK WITH RINSE BOOSTER PUMP RECUPERATING THE WATER FROM FINAL RINSING AND REDUCING REMARKABLY FRESH WATER AND ENERGY CONSUMPTIONS.
- ECONOMIZERS ON EACH PHASE OF THE MACHINE ALLOWING OPERATION ONLY IN PRESENCE OF A RACK ON THAT SPECIFIC AREA THUS REDUCING AT THE MINIMUM WATER AND ENERGY CONSUMPTIONS; ECO DET = DETERGENT ECONOMIZER IN DOUBLE RINSE MODULE ALLOWING 50% TO 70% REDUCTION OF DETERGENT CONSUMPTION; AUTOTIMER = ECONOMIZER FOR DRYING AND STEAM CONDENSER ALLOWING THEIR OPERATION ONLY IN CASE OF RACK PRESENCE.
- TRIPLE RINSE OPTIONAL ON DOUBLE RINSE MODULE GRANTS TOP PERFORMANCE RINSING AND SAVES 70% OF RINSE AID PRODUCT.



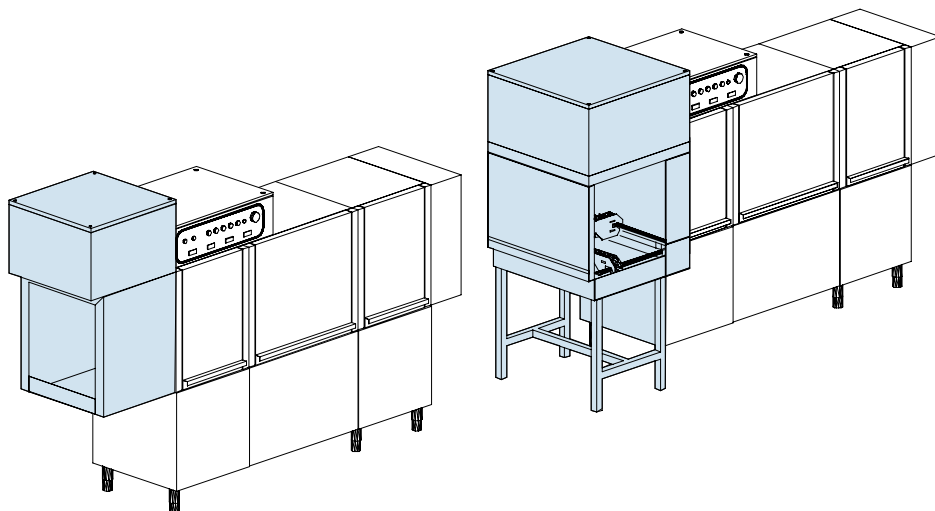
**EN LIGNE OU EN ANGLE:
UN SÉCHAGE PUISSANT EST
TOUJOURS DISPONIBLE !!!**

- SYSTÈMES DE SÉCHAGE ÉTUDIÉS POUR GARANTIR RÉSULTATS OPTIMAUX DANS TOUS MODÈLES À TRACTION.
- CONSTRUCTION EN ACIER INOX 18/10, TURBINES EN ACIER INOX, RÉISTANCES BLINDÉES À AILETTES À HAUTE PERFORMANCE, MOTOVENTILATEUR SILENCIEUX, PORTE DE SERVICE LATÉRALE.
- SÉCHAGE LONGUEUR 600 MM DE 6,25kW OU 12,25 kW; DISPONIBLE AUSSI LA VERSION SURPUISSANTE K12/900 DE 900MM POUR PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES.
- VERSIONS SPÉCIALES DISPONIBLES: SÉCHAGE À VAPEUR K13 QUI UTILISE LA VAPEUR D'UNE CHAUDIÈRE EXTERNE AU LIEU DE RÉISTANCES ÉLECTRIQUES; TUNNEL DE SÉCHAGE KM 24 SUR VIRAGE MÉCANISÉ 90° ET K24 SUR VIRAGE MOTORISÉ À 90° ET K24/180 SUR VIRAGE MOTORISÉ À 180°, À UTILISER EN CAS DE FAUTE DE PLACE.

**DIRITTA O AD ANGOLO:
UNA POTENTE ASCIUGATURA È
SEMPRE DISPONIBILE !!!**

- SISTEMI DI ASCIUGATURA STUDIATI PER GARANTIRE OTTIMI RISULTATI SU TUTTI I MODELLI DI MACCHINE A TRAINO.
- COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX AISI 304, TURBINA IN ACCIAIO INOX, RESISTENZE CORAZZATE ALETTATE AD ALTO RENDIMENTO, MOTOVENTILATORE A BASSA RUMOROSITÀ, PORTELLO ACCESSO LATÉRALE PER SERVIZIO.
- ASCIUGATURA LUNGHEZZA 600 MM DA 6,25 kW O 12,25 kW; DISPONIBILE ANCHE VERSIONE ALLUNGATA K12/900 DA 900MM PER PRESTAZIONI AL TOP.
- VERSIONI SPECIALI DISPONIBILI: ASCIUGATURA A VAPORE K13 CHE UTILIZZA AL POSTO DELLE RESISTENZE ELETTRICHE IL VAPORE PRODOTTO DA UNA CALDAIA ESTERNA; ASCIUGATURA KM 24 SU CURVA MECCANIZZATA 90° E K24 SU CURVA MOTORIZZATA A 90° E K24/180 SU CURVA MOTORIZZATA A 180° DOVE CI SONO PROBLEMI DI SPAZIO.

STRAIGHT OR ANGLED: A POWERFUL DRYING IS ALWAYS AVAILABLE !!!

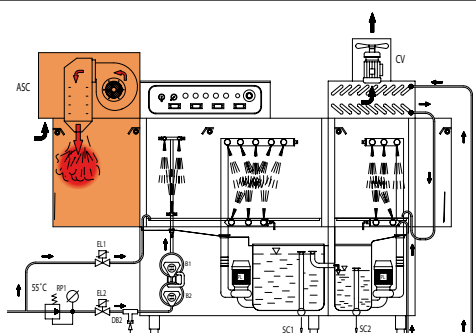


**GERADE ODER WINKELIG:
EINE KRÄFTIGE TROCKNUNG IST
IMMER ZUR VERFÜGUNG !!!**

- TROCKENZONE ERZIELT VORTREFFLICHE ERGEBNISSE BEI ALLEN MODELLEN.
- TROCKENSTRUKTUR IN CHROMNICKELSTAHL 1.4301, EDELSTAHL-TURBINE, GEPANZERTE GERIPPT HOCHLEISTUNG-HEIZELEMENTE, MOTORVENTILATOR MIT NIEDRIGEN GERÄUSCHPEGEL, MIT SEITLICHE KONTROLLTÜR FÜR SERVICE.
- TROCKENTUNNEL LÄNGE 600 MM VON 6,25 kW ODER 12,25 kW; FÜR TOP-LEISTUNGEN IST DIE VERLÄNGERTE VERSION K12/900 VON 900MM ZUR VERFÜGUNG.
- BESONDERE VERSIONEN ZUR VERFÜGUNG: DAMPFTROCKNUNGSTUNNEL K13 MIT DAMPFHEIZUNG (AUSSSEN-ERZEUGUNG) STATT DER ELEKTRISCHEN HEIZELEMENTE; TROCKNUNG AUF 90° MECHANISIERTE KURVENBAHN ODER MIT ANTRIEB ODER TROCKNUNG AUF 180° KURVENBAHN MIT ANTRIEB WO ES PLATZPROBLEME GIBT.

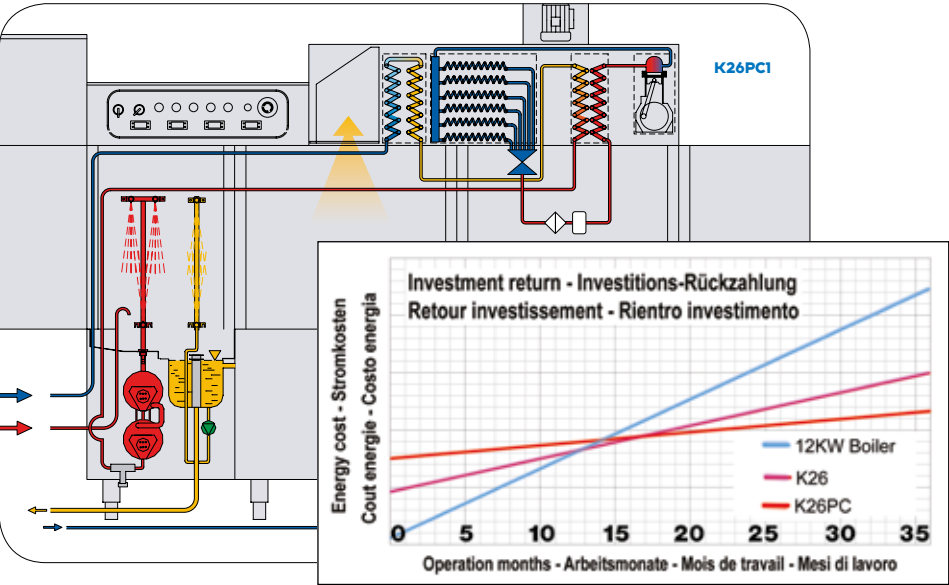
**STRAIGHT OR AT AN ANGLE:
A POWERFUL DRYING IS ALWAYS
AVAILABLE !!!**

- DRYING SYSTEMS DESIGNED FOR GRANTING EXCELLENT RESULTS ON ALL MODELS OF RACK CONVEYORS.
- CONSTRUCTION IN AISI 304 STAINLESS STEEL, STAINLESS STEEL TURBINE, FINNED ARMoured HEATING ELEMENTS WITH HIGH PERFORMANCES, MOTOR VENTILATOR AT LOW NOISINESS, LATERAL DOOR FOR SERVICING.
- DRYING LENGTH 600 MM AT 6,25 kW OR 12,25 kW; AVAILABLE ALSO POWERED VERSION WITH LENGTH 900 MM FOR TOP PERFORMANCE REQUIREMENTS.
- SPECIAL VERSIONS AVAILABLE: K13 STEAM DRYING USING INSTEAD OF ELECTRICAL HEATING ELEMENTS THE STEAM SUPPLIED FROM AN EXTERNAL SOURCE; KM24 MECHANIZED 90° CURVE OR K24 DRYING ON 90° MOTORIZED CURVE AND K24/180 DRYING ON 180° MOTORIZED CURVE WHERE SPACE PROBLEMS HAVE TO BE SOLVED.



		K11	K12 K12/900	K13 STEAM DAMPF VAPEUR VAPORE	KM24	K24 K24/180
POWER - LEISTUNG - PUISSANCE - POTENZA	KW	6,25	12,25	0,25	6,25	13,1
	KG/H			20		
FAN - GEBLÄSE - TURBINE - VENTILATORE	KW	0,25	0,25	0,25	0,25	1,1
FLOW - STROM - DÉBIT - PORTATA	M³/H	570	570	570	570	965
MOTOR - MOTOR - MOTEUR - MOTORE	KW	--	--	--	--	0,18
LENGTH - LÄNGE - LONGUEUR - LUNGHEZZA	MM	600	600 900	600	850X850	850X850 850X1500

K26PC HEAT RECOVERY: THE
HEAT PUMP THAT SAVES
MONEY AND REFRESHES YOUR KITCHEN !!!



K26PC HEAT RECOVERY: THE HEAT PUMP THAT SAVES
YOUR MONEY AND REFRESHES YOUR KITCHEN !!

• **HEAT RECOVERY WITH HEAT PUMP K26PC1** IS PUTTING AT YOUR DISPOSAL THE LATEST TECHNOLOGY CONCERNING ENERGY SAVING. IT MAKES USE OF A DOUBLE SYSTEM FOR HEAT RECOVERY: THE FIRST SYSTEM IS RECOVERING THROUGH THE HEAT EXCHANGER ALL HEAT ACCUMULATED IN THE STEAM PRODUCED BY THE MACHINE, JOINING ALSO THE ADVANTAGE OF ELIMINATING STEAM THAT WOULD OTHERWISE BE DISPERSED IN THE KITCHEN; THE SECOND SYSTEM CONSISTS IN THE HEAT PUMP THAT MULTIPLIES THE FIRST HEATING EFFECT BRINGING THE WATER THAT WILL GO TO RINSE BOILER UP TO A TEMPERATURE OF 65°C. RESUMING THE ADVANTAGES OF K26PC HEAT RECOVERY WITH HEAT PUMP ARE THE FOLLOWING: ENERGY SAVINGS UP TO 16kW (ALREADY DEDUCTED THE 4kW OF COMPRESSOR); FRESH AIR EMISSION IN THE KITCHEN WITH AIR-CONDITIONING EFFECT; HEAT RECOVERY EFFECTIVENESS STARTING FROM FIRST RACK, NOT DEPENDING FROM PRESENCE OF STEAM IN THE MACHINE.

• **CONVENTIONAL HEAT RECOVERY K26** IS RECOVERING THROUGH THE HIGH EFFICIENCY HEAT EXCHANGER ALL HEAT ACCUMULATED IN THE STEAM PRODUCED BY THE MACHINE, JOINING ALSO THE ADVANTAGE OF ELIMINATING STEAM THAT WOULD OTHERWISE BE DISPERSED IN THE KITCHEN THUS IMPROVING THE WORKING ENVIRONMENT. THE ENERGY SAVINGS GRANTED BY HEAT RECOVERY K26 ARE EQUAL TO 10-12kW WITH MACHINE UNDER CONTINUOUS OPERATION AND IN TEMPERATURE; IN CASE OF MACHINE COLD WATER FEEDING IT IS ADVISABLE TO INSTALL THE ADDITIONAL BOILER THAT WILL BE MAINLY WORKING DURING THE INITIAL PHASE OF OPERATION WHILE NO STEAM IS YET PRESENT IN THE MACHINE.

• **ENERGY RECOVERY K14ER** REDUCES THE STEAM PRODUCED BY THE MACHINE AND ITS DISPERSION INTO THE KITCHEN AND THE TOTAL ENERGY CONSUMPTION: THE WATER FLOWING INSIDE THE EXCHANGER REACHING MAX. 40°C WILL BE USED FOR FEEDING THE RINSE BOILER THUS GRANTING ENERGY SAVINGS UP TO 6kW.

WÄRMERÜCKGEWINNUNG K26PC: DIE WÄRMEPUMPE DIE
BARES GELD SPART UND IHRE KÜCHE ERFRISCHT !!

• **DIE WÄRMERÜCKGEWINNUNG MIT WÄRMEPUMPE K26PC1** STELLT ZU IHRER VERFÜGUNG DIE HOCHMODERNEN TECHNOLOGIEN IN ENERGIEERSPARNIS. SIE NUTZT EIN DOPPELTES WÄRMESPEICHERUNGS-SYSTEM AUS: ERSTES SYSTEM SPEICHERT DIE WÄRME DER AUSGANGSLUFT DER TROCKENZONE UND DES ZUM KLARSPÜLEN EINGESETZTEN WASSERS DANK DEM WÄRMEAUSTAUSCHER, UND ES ELIMINIERT DEN DAMPF UND DIE FEUCHTIGKEIT IN DER KÜCHE; ZWEITES SYSTEM IST DIE WÄRMEPUMPE DIE VERMEHRT DEN HEIZUNGSEFFEKT UND BRINGT DAS WASSER AUF 65°C. MIT DEM DER BOILER BEFÜLLT WIRD. IN DER ZUSAMMENFASSUNG SIND DIE VORTEILE DER WÄRMERÜCKGEWINNUNG MIT WÄRMEPUMPE K26PC FOLGENDE: ENERGIEERSPARNIS BIS 16kW (SCHON DIE 4kW VON DES KOMPRESSORS ABGEZOGEN); AUSSTROMEN VON FRISCHER LUFT IN DER KÜCHE MIT KLIMATISIERUNGSEFFEKT; WÄRMERÜCKGEWINNUNGS-LEISTUNGSFAHIGKEIT AB ERSTEM KORB, UNABHÄNGIG VON MASCHINENDAMPF.

• **DIE TRADITIONELLE WÄRMERÜCKGEWINNUNG K26** SPEICHERT DIE WÄRME DER AUSGANGSLUFT DER TROCKENZONE UND DES ZUM KLARSPÜLEN EINGESETZTEN WASSERS DANK DEM WIRKSAMEN WÄRMEAUSTAUSCHER, UND ES ELIMINIERT DEN DAMPF UND DIE FEUCHTIGKEIT IN DER KÜCHE UND VERBESSERT DAS ARBEITSKLIMA. DIE ENERGIEERSPARNIS VERSICHERT VON DER WÄRMERÜCKGEWINNUNG K26 IST VON 10-12kW MIT MASCHINE IN TEMPERATUR UND IN DAUERBETRIEB; WENN DIE MASCHINE MIT KALTES WASSER VERSORGT IST, IST ES RATSAM DEN EINBAU DES ZUSÄTZLICHES BOILERS, DER AM ANFANG DER SPÜLUNG, WANN ES NOCH KEINES DAMPF GIBT, IN BETRIEB SEIN WIRD.

• **DIE WÄRMEGEWINNUNG K14ER** HAT DAS ZIEL, DEN DAMPF UND DIE FEUCHTIGKEIT ZU ELIMINIEREN UND DAS ARBEITSKLIMA IN DER KÜCHE ZU VERBESSERN: DAS WASSER FLIEßEND DURCH DEN WÄRMEAUSTAUSCHER WIRD IN DEN BOILER EINLASSEN, DESHALB HAT MAN ENERGIEERSPARNIS BIS ZU 6kW.

RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR K26PC: LA POMPE À
CHALEUR QUI SAUVE ARGENT ET RAFFRAÎCHIT LA CUISINE !!

• **LE RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR K26PC1** MET À VOTRE DISPOSITION LA TECHNOLOGIE PLUS ÉVOLUÉE DANS L'ÉPARGNE D'ÉNERGIE. IL UTILISE UN DOUBLE SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION DE LA CHALEUR; LE PREMIER SYSTÈME RÉCUPÈRE LA CHALEUR ACCUMULÉE DANS LA VAPEUR PRODUITE DANS LA MACHINE GRÂCE À L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR. EN OBTENANT AUSSI L'EFFET D'ÉLIMINER LA VAPEUR QUI SERAIT AUTREMENT DIFFUSÉE DANS LA CUISINE; LE DEUXIÈME SYSTÈME CONSISTE EN LA POMPE À CHALEUR QUI MULTIPLIE L'EFFET CHAUFFANT DE L'EAU EN L'AMENANT JUSQU'À 65°C AFIN D'ALIMENTER LE SURCHAUFFEUR DE RINÇAGE. EN RESUMANT, LES AVANTAGES DU RÉCUPÉRATEUR AVEC POMPE À CHALEUR K26PC SONT LES SUIVANTS: ÉPARGNE D'ÉNERGIE JUSQU'À 16kW (LES 4kW DU COMPRESSEUR SONT DÉJÀ DÉDUITS); CLIMATISATION DE LA CUISINE AVEC ÉMISSION D'AIR FRAÎCHE; EFFICACITÉ DU RÉCUPÉRATEUR À PARTIR DU PREMIER PANIER, NE DÉPENDANT PAS DE LA PRÉSENCE OU MOINS DE VAPEUR DANS LA MACHINE.

• **LE RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR TRADITIONNEL K26** EXTRAIT TOUTE LA CHALEUR DE VAPEURS PRODUITS DANS LA MACHINE GRÂCE À L'EFFICACITÉ DE L'ÉCHANGEUR DE CHALEUR, EN ÉLIMINANT LA DIFFUSION DE BUÉES DANS LA CUISINE ET AMÉLIORANT L'AIR AMBIANT DU LIEU DE TRAVAIL. L'ÉPARGNE D'ÉNERGIE ASSURÉ PAR LE RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR TRADITIONNEL K26 EST DE 10-12kW AVEC MACHINE EN TEMPÉRATURE ET EN FONCTIONNEMENT CONTINU; EN CAS D'ALIMENTATION AVEC DE L'EAU FROIDE, IL EST RECOMMANDÉ D'INSTALLER UN SURCHAUFFEUR SUPPLÉMENTAIRE, QUI FONCTIONNERA DANS LA PHASE INITIALE DE TRAVAIL.

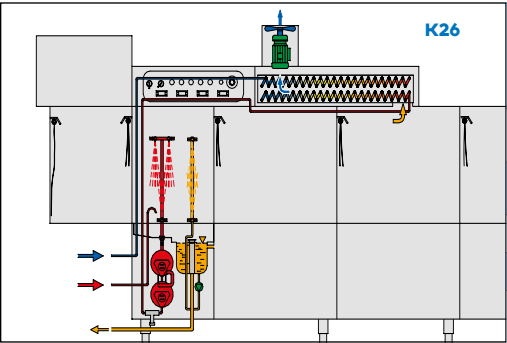
• **LE RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR K14ER** ÉLIMINE LA VAPEUR PRODUITE DANS LA MACHINE, AUTREMENT DIFFUSÉE DANS LA CUISINE ET RÉDUIT LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE: L'EAU PASSANT DANS L'ÉCHANGEUR ET QUI ARRIVE À 40°C SERVIRA POUR ALIMENTER LE SURCHAUFFEUR DE RINÇAGE, AINSI EN ASSURANT ÉPARGNE D'ÉNERGIE JUSQU'À 6kW.

RECUPERATORE DI CALORE K26PC: LA POMPA DI CALORE
CHE RISPARMIA DENARO E RINFRESCA LA VOSTRA CUCINA !!

• **IL RECUPERATORE DI CALORE K26PC1** METTE A VOSTRA DISPOSIZIONE LA TECNOLOGIA PIÙ EVOLUTA IN TERMINI DI RISPARMIO ENERGETICO. UTILIZZA UN DOPPIO SISTEMA DI RECUPERO DEL CALORE: IL PRIMO SISTEMA RECUPERA TUTTO IL CALORE ACCUMULATO NEL VAPORE PRODOTTO DALLA MACCHINA GRAZIE ALLO SCAMBIATORE DI CALORE, OTTENENDO ANCHE L'EFFETTO DI ELIMINARE IL VAPORE CHE ALTREMENTI ANDREBBE DISPERSO NELLA CUCINA; IL SECONDO SISTEMA CONSISTE NELLA POMPA DI CALORE CHE MOLTIPLICA L'EFFETTO RISCALDANTE ARRIVANDO A PORTARE L'ACQUA CHE ANDRÀ AD ALIMENTARE IL BOILER DI RISCACQUO FINO A UNA TEMPERATURA DI 65°C. RIASSUMENDO I VANTAGGI DEL RECUPERATORE CON POMPA DI CALORE K26PC SONO I SEGUENTI: RISPARMIO ENERGETICO FINO A 16kW (GIÀ SOTTRATTI I 4kW DEL COMPRESSORE); EMISSIONE DI ARIA FRESCA NELLA CUCINA CON EFFETTO DI CLIMATIZZAZIONE; EFFICACIA DEL RECUPERATORE FIN DAL PRIMO CESTO, NON DIPENDENDO DALLA PRESENZA O MENO DI VAPORE NELLA MACCHINA.

• **IL RECUPERATORE DI CALORE TRADIZIONALE K26** RECUPERA TUTTO IL CALORE ACCUMULATO NEL VAPORE PRODOTTO DALLA MACCHINA GRAZIE ALL'EFFICACE SCAMBIATORE DI CALORE, OTTENENDO COSÌ ANCHE L'EFFETTO DI ELIMINARE LA DISPERSIONE DI VAPORE NELLA CUCINA E MIGLIORANDO COSÌ L'AMBIENTE DI LAVORO. IL RISPARMIO ENERGETICO ASSICURATO DAL RECUPERATORE DI CALORE TRADIZIONALE K26 È PARI A 10-12kW CON MACCHINA IN TEMPERATURA E A FUNZIONAMENTO CONTINUO; IN CASI DI ALIMENTAZIONE MACCHINA CON ACQUA FREDDA È COMUNQUE CONSIGLIABILE L'INSTALLAZIONE DI UN BOILER SUPPLEMENTARE CHE ENTRERÀ IN FUNZIONE NELLA FASE INIZIALE DI FUNZIONAMENTO DURANTE IL PASSAGGIO DEI PRIMI CESTI MENTRE ANCORA NON C'È VAPORE NELLA MACCHINA.

• **IL RECUPERATORE DI ENERGIA K14ER** RIDUCE IL VAPORE PRODOTTO DALLA MACCHINA E IL CONSUMO DI ENERGIA: L'ACQUA UTILIZZATA DALLA BATTERIA DI CONDENZA E CHE RAGGIUNGE 40°C MAX. VERRÀ USATA PER ALIMENTARE IL BOILER DI RISCACQUO ASSICURANDO COSÌ UN RISPARMIO ENERGETICO FINO A 6kW.



ENERGY RECOVERY WÄRMERÜCKGEWINNUNG RÉCUPÉRATEUR D'ÉNERGIE RECUPERATORE DI CALORE	*	K26PC1	K26	K14ER
ECONOMY - EINSPARUNG - ÉCONOMIE - RISPARMIO	KW	16	11	6
HEAT PUMP - WÄRMEPUMPE - POMPE CHALEUR - POMPA CALORE	KW	4	--	--
FAN - GEBLÄSE - TURBINE - VENTILATORE	KW	0,16	0,18	0,18
DIMENSIONS - MAßE - DIMENSIONS - DIMENSIONI	MM	750X1300X420	750X1300X255	600X680X250
* COLD AND NON OSMOTIC WATER - EAU FROIDE ET NON OSMOSÉE - KALTES UND NICHT OSMOSE WASSER - ACQUA FREDDA E NON OSMOTICA.				

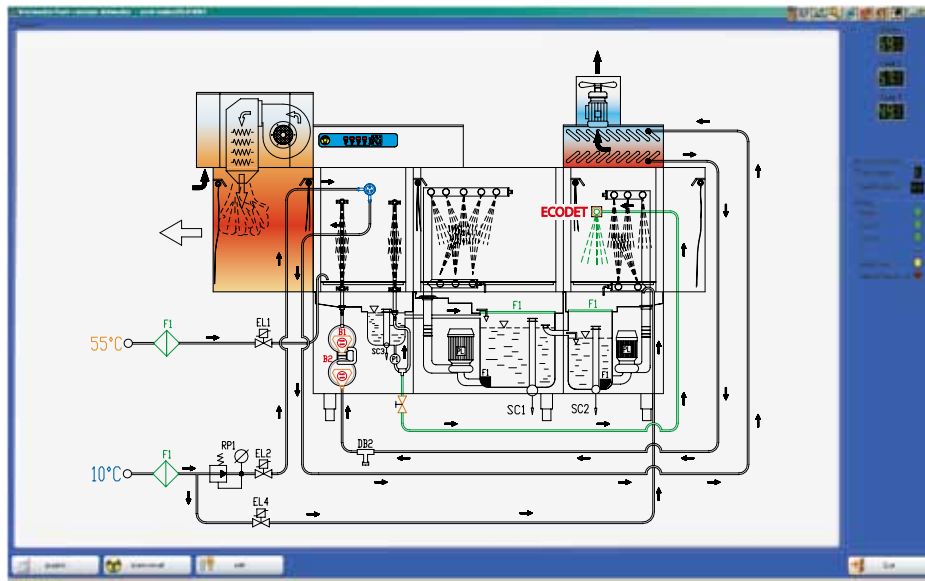
RÈGLES D'HYGIÈNE HACCP ET DIN 10510: PAROLES AMICALES !!!

- LES RÈGLES D'HYGIÈNE HACCP POUR LES LAVE-VAISSELLE DEMANDENT LA DÉSINFECTION ET L'ASSAINISSEMENT DE LA VAISSELLE PAR DE TEMPÉRATURES DE LAVAGE ET RINÇAGE APPROPRIÉES: POUR CETTE RAISON LES MACHINES DOIVENT ÊTRE FOURNIES AVEC DISPOSITIFS DE RELÈVEMENT ET MONITORAGE POUR LES PARAMÈTRES DE LAVAGE. EN PLUS DE THERMOMÈTRES DÉJÀ PRÉSENTS DANS NOS MACHINES À TRACTION ET DU SIGNAL SONORE EN CAS DE TEMPÉRATURES INCORRECTES (TOUCHES ÉLECTRONIQUES), IL Y A AUSSI DANS LE SYSTÈME HACCP LA POSSIBILITÉ DE MÉMORISER SUR UN DATALOGGER SITUÉ À L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE LES ALARMES ÉVENTUELLES PENDANT LE LAVAGE ET VISUALISER EN TEMPS RÉEL LE FONCTIONNEMENT GLOBAL DE LA MACHINE. DANS UN PC EXTERNE PEUVENT ÊTRE AFFICHÉES LES TEMPÉRATURES DE RINÇAGE ET DE CHAQUE CUVÉ DE LAVAGE, LA VITESSE D'AVANCEMENT, LES FLUX D'EAU ET LES ALARMES ÉVENTUELLES. ON PEUT VISUALISER ET IMPRIMER TOUTES LES DONNÉES RELEVÉES ET LES DIAGRAMMES DES TEMPÉRATURES.
- GRÂCE AUX 2 VITESSES DE TRAVAIL DISPONIBLES ET À L'ÉVENTUEL VARIATEUR DE VITESSE K27 NOS MACHINES À TRACTION SONT CONFORMES AUX NORMES DIN 10510, SOIT POUR LES TEMPÉRATURES QUE POUR LE TEMPS DE CONTACT DU DÉTERGENT.
- LE DOSAGE CORRECT ET AUTOMATIQUE DU DÉTERGENT EST UN AUTRE ASPECT IMPORTANT DANS LES RÈGLES D'HYGIÈNE: LE DOSEUR AUTOMATIQUE DE DÉTERGENT ET DE PRODUIT DE RINÇAGE DDE GROUP AVEC SONDE CONDUCTIMÉTRIQUE, ASSURE LA QUANTITÉ DÉSIRÉE DE DÉTERGENT ET DE PRODUIT DE RINÇAGE SANS AUCUN GASPILLAGE OU MANQUE.

PRASSI IGIENICA HACCP E DIN 10510: PAROLE AMICHE !!!

- LA PRASSI IGIENICA HACCP PREVEDE PER LE LAVASTOVIGLIE DI GARANTIRE LA DISINFEZIONE E SANITIZZAZIONE DELLE STOVIGLIE TRAMITE ADEGUATE TEMPERATURE DI LAVAGGIO E RISCIACQUO: A TAL FINE LE MACCHINE DEVONO ESSERE DOTATE DI STRUMENTAZIONE PER LA RILEVAZIONE E IL MONITORAGGIO DEI PARAMETRI DI LAVAGGIO. OLTRE AI TERMOMETRI GIÀ PRESENTI SULLE NOSTRE TRAINO E AL SEGNALE SONORO IN CASO DI TEMPERATURE NON CORRETTE (COMANDI ELETTRONICI), IL SISTEMA DI REGISTRAZIONE HACCP CONSENTE NON SOLO DI REGISTRARE SU UN DATALOGGER INTERNO ALLA MACCHINA LE EVENTUALI ANOMALIE RISCONTRATE IN FUNZIONAMENTO, MA ANCHE DI VISUALIZZARE IN TEMPO REALE IL FUNZIONAMENTO COMPLESSIVO DELLA MACCHINA EVIDENZIANDO SU UNO SCHERMO DI COMPUTER ESTERNO LE TEMPERATURE DI RISCIACQUO E DI CIASCUNA VASCA DI LAVAGGIO, LA VELOCITÀ DI AVANZAMENTO, I FLUSSI DI ACQUA ED EVENTUALI SEGNALE DI ALLARME. SI POSSONO VISUALIZZARE E STAMPARE TUTTI I DATI MEMORIZZATI E I GRAFICI DELLE TEMPERATURE.
- GRAZIE ALLE 2 VELOCITÀ A DISPOSIZIONE E ALL'EVENTUALE MOTORIDUTTORE DI VELOCITÀ VARIABILE K27 LE NOSTRE MACCHINE A TRAINO RISPONDONO PIENAMENTE ANCHE ALLE ESIGENZE DELLA NORMATIVA DIN 10510 SIA IN TERMINI DI TEMPERATURE CHE DI TEMPI DI LAVAGGIO.
- ALTRO PUNTO IMPORTANTE NELLA PRASSI IGIENICA È DI ASSICURARSI DEL CORRETTO DOSAGGIO AUTOMATICO DEL DETERSIVO: LA CENTRALINA DI DOSAGGIO AUTOMATICO DEL DETERGENTE E DEL BRILLANTANTE DDE GROUP MUNITA DI Sonda CONDUCTIMETRICA MANTIENE SEMPRE AL LIVELLO OTTIMO IL DETERGENTE E IL BRILLANTANTE, EVITANDO SPRECHI O MANCANZE.

HACCP AND DIN 10510 HYGIENE REQUIREMENTS: FRIENDLY WORDS !!!

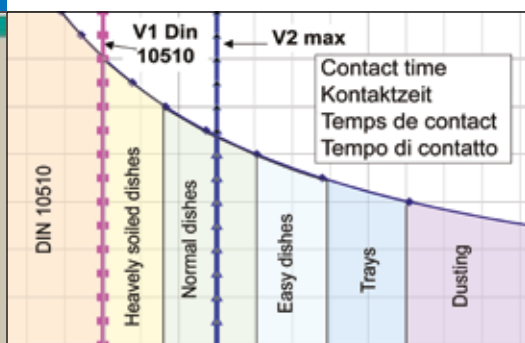
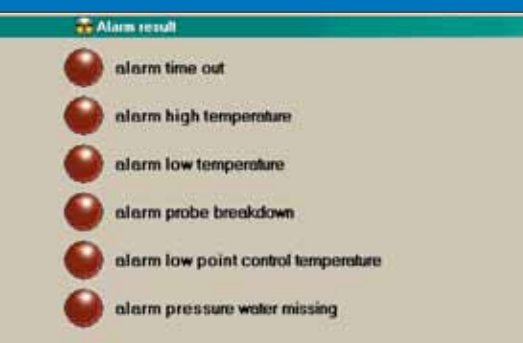


HACCP UND DIN 10510 ANFORDERUNGEN: BEKANNTE WÖRTE !!!

- HACCP ANFORDERUNGEN VERLANGEN DIE GEWÄHRLEISTUNG DER GESCHIRR-DESINFEKTION DURCH RICHTIGE SPÜL- UND NACHSPÜL-TEMPERATUREN: ZU DIESEM ZWECK SOLLTEN DIE MASCHINEN MIT MESSVERFAHREN UND ÜBERWACHUNGSSYSTEME DER WASCHPARAMETER AUSGERÜSTET SEIN. ZUSÄTZLICH ZU DEN THERMOMETER SCHON EINGEBAUTEN AUF UNSEREN KORBTTRANSPORTMASCHINEN UND ZU DEM AKUSTISCHEN SIGNAL IM FALL VON FALSCHEN TEMPERATUREN (ELEKTRONISCHE VERSION), DAS HACCP ÜBERWACHUNGSSYSTEM NIMMT AUF EIN DATALOGGER INNEN DER MASCHINE DIE EVENTUELLE BETRIEBSABWEICHUNGEN AUF UND VISUALISIERT IN REALZEIT DEN GESAMTEN BETRIEB DER MASCHINE MIT TEMPERATUREN VON NACHSPÜLEN UND VON JEDEN SPÜLBECKEN, LAUFGESCHWINDIGKEIT, WASSERFLÜSSE UND EVENTUELLEN ALARMSIGNALEN AUF EINEN EXTERNE COMPUTERBILDSCHIRM. MAN KANN AUCH ALLE DIE DATEN UND DIE GRAPHIK DER TEMPERATUREN VISUALISIEREN ODER AUSDRUCKEN.
- DANK DER 2 WASCHGESCHWINDIGKEITEN UND DEM EVENTUELLEN GETRIEBEMOTOR K27 ENTSPRECHEN UNSERE KORBTTRANSPORTMASCHINEN AUCH VÖLLIG DEN TEMPERATUR- UND REINIGERKONTAKTZEIT-ANFORDERUNGEN DER NORME DIN 10510.
- DER ANDERE KRITISCHE PUNKT IN HYGIENISCHEN NORM IST DIE RICHTIGE DOSIERUNG DES REINIGERS: ZU DIESEM ZWECK IST ES MÖGLICH DAS AUTOMATISCHE REINIGER- UND NACHSPÜLMITTEL-DOSIERGERÄT DDE GROUP MIT ELEKTRISCHER LEITFÄHIGKEIT-PROBE EINZUBAUEN, UM EINEN OPTIMIERTEN VERBRAUCH VON REINIGER UND NACHSPÜLMITTEL ZU GEWÄHREN.

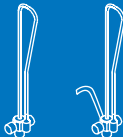
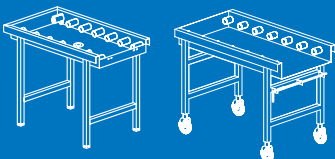


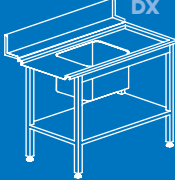
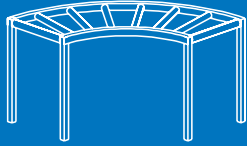
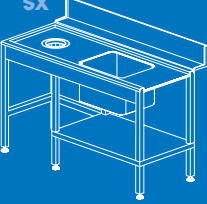
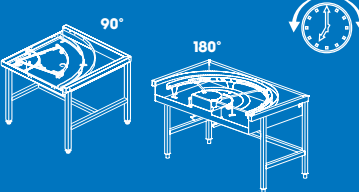
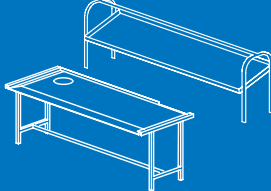
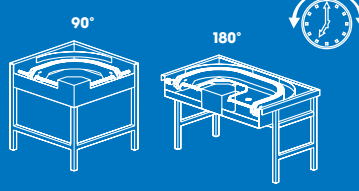
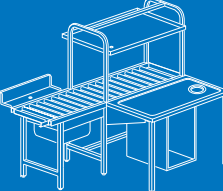
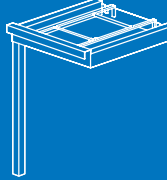
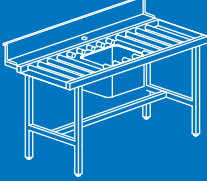
HACCP AND DIN 10510 HYGIENE REQUIREMENTS: FRIENDLY WORDS !!!

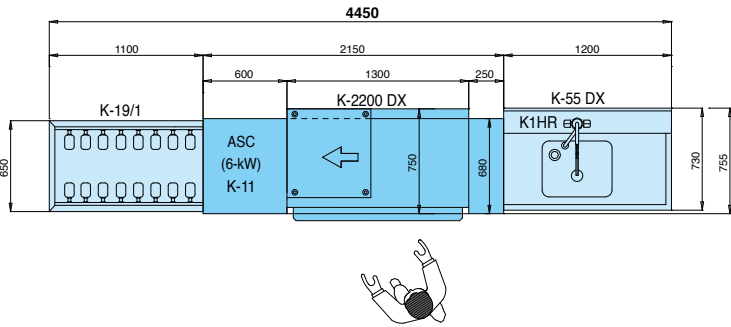
- HACCP HYGIENE REQUIREMENTS FOR DISHWASHERS ARE DEMANDING TO GRANT THE DISINFECTION AND SANITIZATION OF WASHED OBJECTS THROUGH CORRECT WASHING AND RINSING TEMPERATURES: FOR THIS PURPOSE THE MACHINES HAVE TO BE EQUIPPED WITH INSTRUMENTS FOR THE SURVEY AND MONITORING OF WASHING PARAMETERS. IN ADDITION TO THE ALREADY EXISTING THERMOMETERS ON OUR MACHINES AND TO THE ALARM BELL IN CASE OF LOW TEMPERATURES (ELECTRONIC BOARD), THE HACCP RECORDING SYSTEM ALLOWS YOU NOT ONLY TO REGISTER ON A DATALOGGER INSIDE THE MACHINE ALL POSSIBLE ALARMS DURING OPERATION, BUT ALSO TO VISUALIZE IN REAL-TIME THE TOTAL OPERATION OF THE MACHINE SHOWING ON AN OUTSIDE COMPUTER SCREEN THE RINSING AND TANKS TEMPERATURES, THE WORKING SPEED, THE WATER FLOWS AND POSSIBLE ALARMS. IT IS POSSIBLE TO VISUALIZE AND PRINT ALL DATA IN MEMORY AND THE CHARTS OF WORKING TEMPERATURES.
- THANKS TO THE 2 AVAILABLE SPEEDS AND TO THE POSSIBLE BELT SPEED MOTOR REDUCER K27 OUR MACHINES ARE FULLY RESPONDING TO THE DIN 10510 HYGIENE REQUIREMENTS BOTH ABOUT TEMPERATURES AND WASHING TIMES.
- ANOTHER IMPORTANT TOPIC IN THE HYGIENE REQUIREMENTS IS GRANTING THE CORRECT AUTOMATIC DOSAGE OF DETERGENTS: FOR THIS PURPOSE WE PUT AT YOUR DISPOSAL THE BUILT-IN DOSING SYSTEM FOR DETERGENT AND RINSE-AID PRODUCTS WITH CONDUCTIVITY PROBE DDE GROUP THAT IS ASSURING THE DESIRED QUANTITIES OF DETERGENT AND RINSE-AID PRODUCT, WITHOUT WASTES AND LACKS.



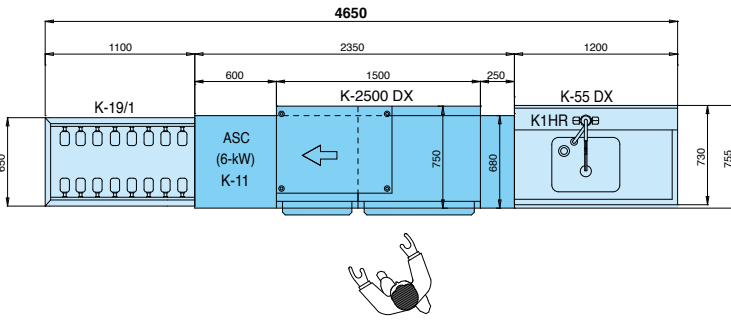
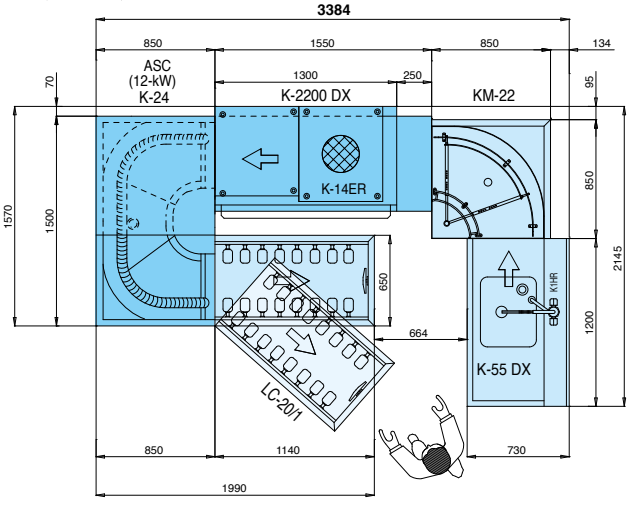
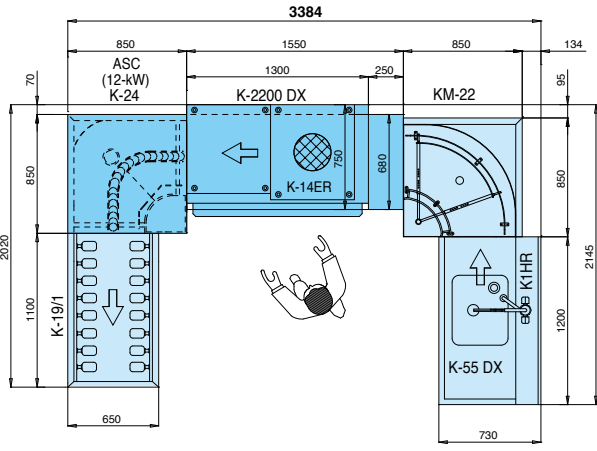
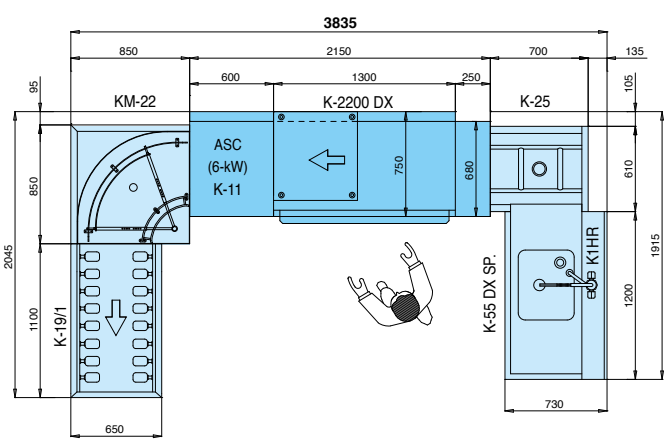
MADE-TO-MEASURE SOLUTIONS

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN - SOLUTIONS SUR MESURE - SOLUZIONI SU MISURA

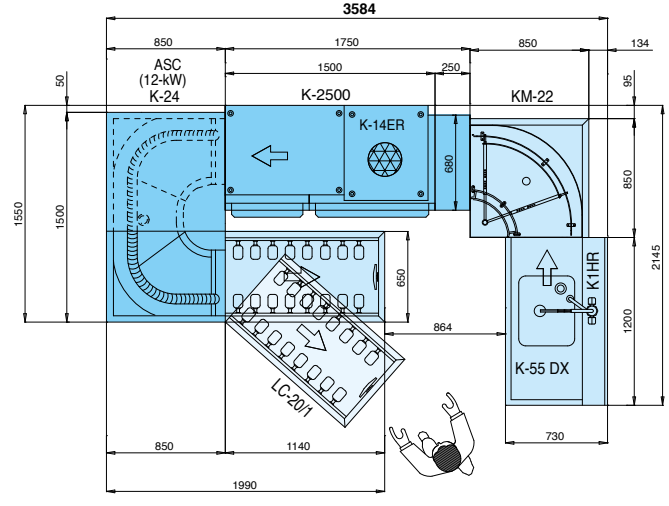
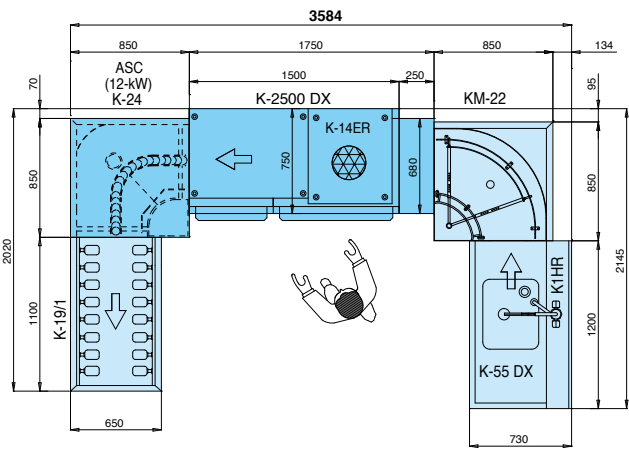
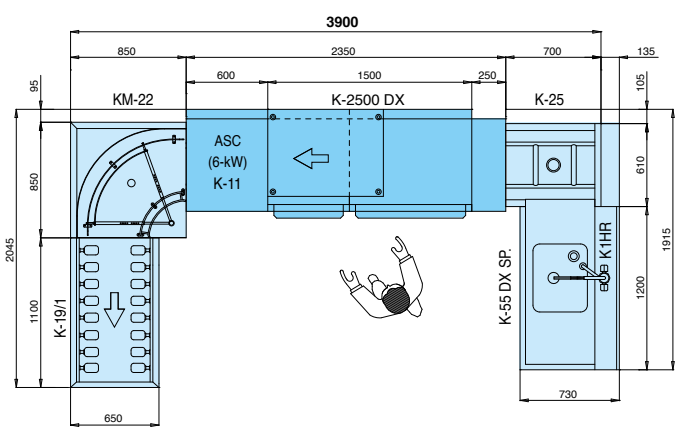
 <p>K1</p>	<p>K 1 1000 H SHOWER - DOUCHETTE BRAUSE - GRUPPO DOCCIA</p> <p>K 1HR 1000 H SHOWER WITH FAUCET DOUCHETTE AVEC ROBINET BRAUSE MIT HAHN GRUPPO DOCCIA CON RUBINETTO</p>	 <p>K19/1⁴ K20/1⁴</p>	<p>K 19/1 1100X650X850 H ROLLER TABLE - TABLE À ROULEAUX ROLLERTISCH - RULLJERA</p> <p>K 19/1A 1600X650X850 H</p> <p>K 20/1 1100X650X850 H WITH WHEELS - AVEC ROULETTES MIT RÄDER - CON RUOTE</p> <p>K 20/1A 1600X650X850 H</p>
 <p>K7</p>	<p>K7/2 Ø 400X570 H WASTEBIN INOX ON WHEELS SEAU À ORDURES SUR ROULETTES ABFALLTÖNNE AUF RÖLLEN PATTUMIERA INOX SU RUOTE</p>	 <p>K19/1^{1 4}</p>	<p>K 19 1100X650X850 H K 19/B 1600X650X850 H K 19/C 2100X650X850 H LONG ROLLERS TABLE TABLE À ROULEAUX LONGS LANGERÖLLER - TISCH RULLJERA RULLI LUNGI (CONNECTIBLE FOR LENGTHENING CONNECTABLE POUR ALLONGEMENT ZUSAMMENSTELLBAR FÜR VERLÄNGERUNG COMBINABILE PER ALLUNGAMENTO)</p>
 <p>K55¹</p>	<p>K 55-SX LEFT - GAUCHE - LINKS - SINISTRO K 55-DX RIGHT - DROITE - RECHTS - DESTRO 1200X730X850 H TABLE + SINK - TABLE + CUVE TISCH + TANK - TAVOLO + LAVELLO (TANK - CUVE - VASCA MM 500X400X270 H)</p>	 <p>K21^{2 6}</p>	<p>K 21 1300X1300X850 H ROLLER ARC AT 90° VIRAGE À ROULEAUX 90° 90° RÖLLEN KURVE CURVA A RULLI A 90°</p>
 <p>K9¹ K8¹</p>	<p>K 8-SX LEFT - GAUCHE LINKS - SINISTRO K 8-DX RIGHT - DROITE RECHTS - DESTRO 1500X730X850 H K 9-SX LEFT - GAUCHE LINKS - SINISTRO K 9-DX RIGHT - DROITE RECHTS - DESTRO 1800X730X850 H TABLE + SINK + HOLE - TABLE + CUVE + TROU TISCH + TANK + LOCH - TAVOLO + LAVELLO + FORO (TANK - CUVE - VASCA 500X400X270 H)</p>	 <p>KM22^{9 6} KM23^{9 5}</p>	<p>KM22 850X850X850 H MECHANISED ARC AT 90° VIRAGE MÉCANISÉ À 90° 90° MECHANISIERTE KURVE CURVA MECCANIZZATA A 90° KM23 850X1500(1570)X850 H MECHANISED ARC AT 180° VIRAGE MÉCANISÉ À 180° 180° MECHANISIERTE KURVE CURVA MECCANIZZATA A 180°</p>
 <p>K7A¹</p>	<p>K 7A/1600 1600X1050X870 H K 7A/2400 2400X1050X870 H GRADING TABLE - TABLE DE TRI SORTIERTISCH - TAVOLO CERNITA K 7M/16 1600X1600 H TOTAL K 7M/24 2400X1600 H TOTAL RACK SHELF - ÉTAGÈRE KORBBALTER - MENSOLA CESTI</p>	 <p>K22^{2 6} K23^{2 3}</p>	<p>K22 850X850(920)X850 H - KW 0,2 90° CHAIN CONVEYOR VIRAGE MOTORISÉ 90° 90° KURVENBAHN CURVA MOTORIZZATA 90° K23 850X1500(1570)X850 H 180° CHAIN CONVEYOR VIRAGE MOTORISÉ 180° 180° KURVENBAHN CURVA MOTORIZZATA 180°</p>
 <p>KM7</p>	<p>KM 7/1800 1800X1370X1550 H KM7/2400 2400X1370X1550 H MECHANISED GRADING TABLE TABLE DE TRI MÉCANISÉE MECHANISIERTER SORTIERTISCH TAVOLO CERNITA MECCANIZZATO</p>	 <p>K25</p>	<p>K25 700X610(730)X870 H ANGLE LOADING TABLE TABLE D'ENTRÉE EN ANGLE ECK-ZULAUFTISCH TAVOLO DI CARICO AD ANGOLO</p>
 <p>K195</p>	<p>K 195 1600X730X850 H ROLLER TABLE + SINK TABLE À ROULEAUX + CUVE ROLLERTISCH + TANK RULLJERA CON VASCA (TANK - CUVE - VASCA 500X400X270 H)</p>	<p>1 SPECIAL DIMENSION UPON REQUEST - MESURES SPÉCIALES SUR DEMANDE BESONDERE MASSE AUF ANFRAGE - MISURE SPECIALI SU RICHIESTA</p> <p>2 ONLY EXIT - SORTIE SEULEMENT - NUR AUSLAUF - SOLO USCITA</p> <p>3 + K20/1 / K20/1A</p> <p>4 WITH MICROSWITCH - AVEC FIN DE COURSE - MIT ENDSCHALTER - CON FINECORSIA</p> <p>5 MAX 1 PCE/MACHINE - MAX 1 PCE /MACHINE - MAX 1 ST./SPÜLER MAX 1 PEZZO/MACCHINA</p> <p>6 + K19/1 / K19/1A</p>	

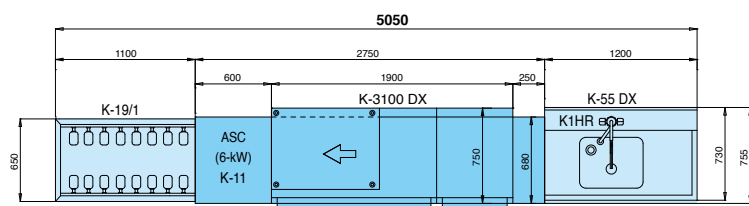


K2200

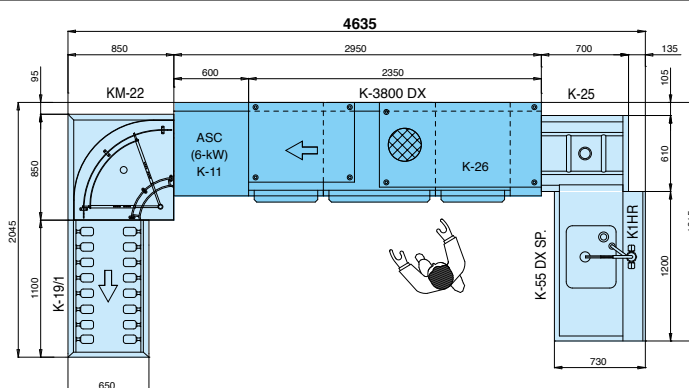
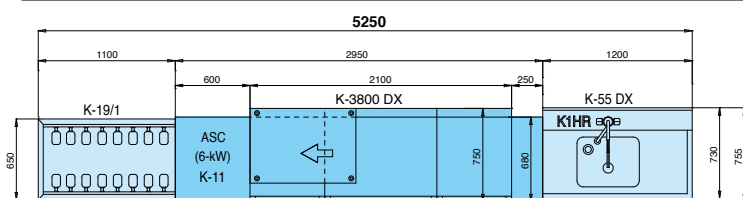
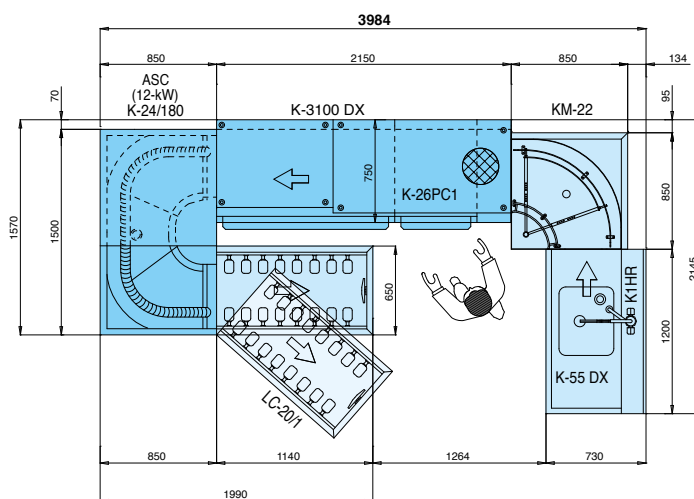
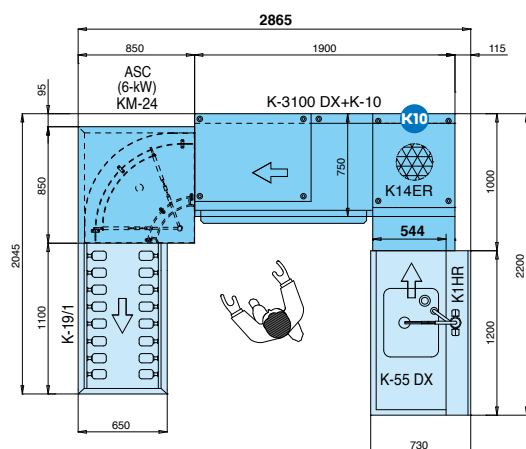
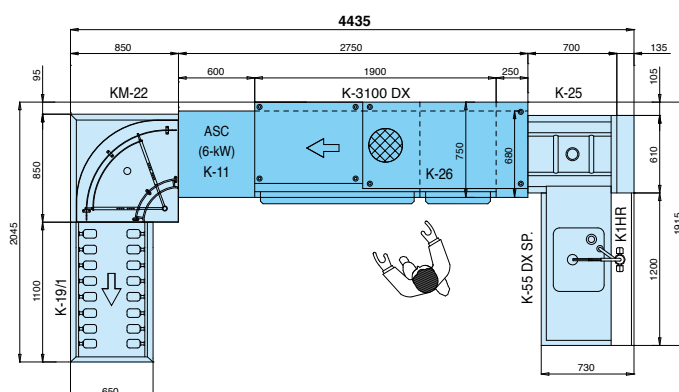


K2500

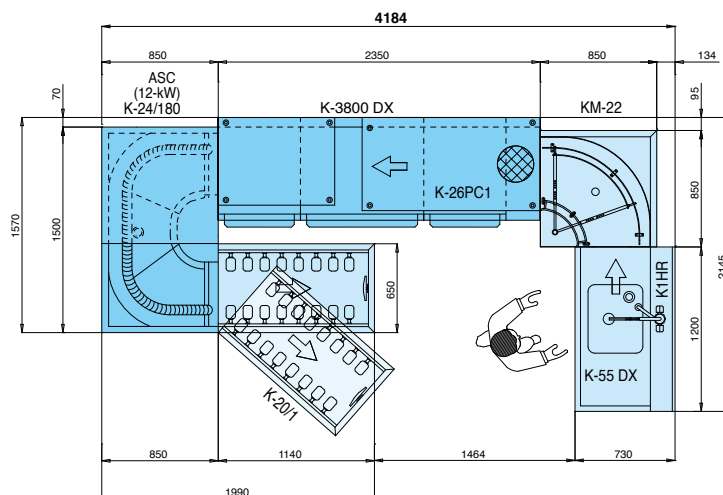
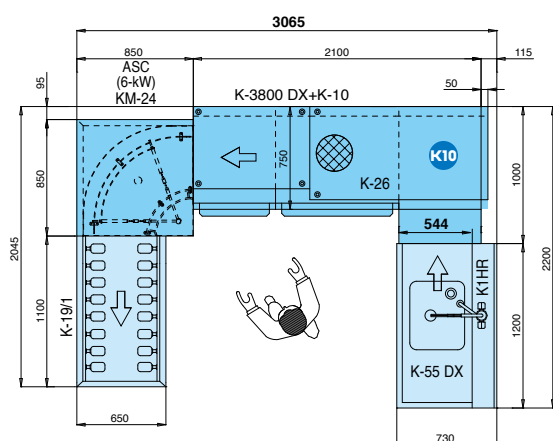


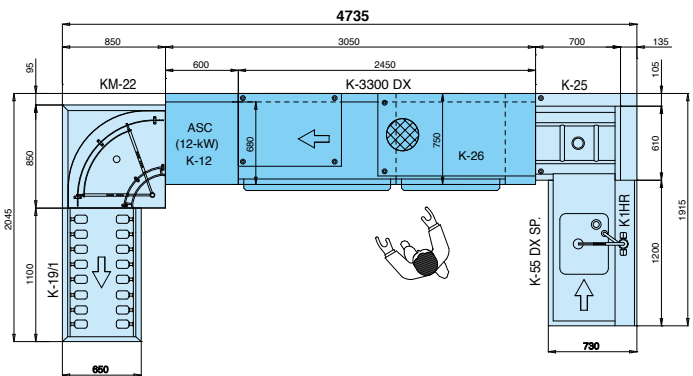
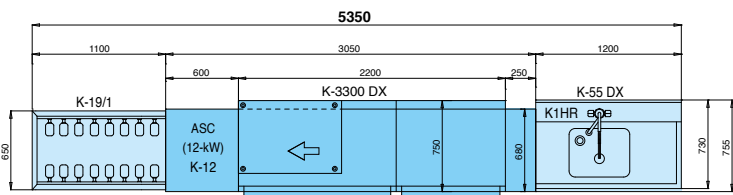


K3100

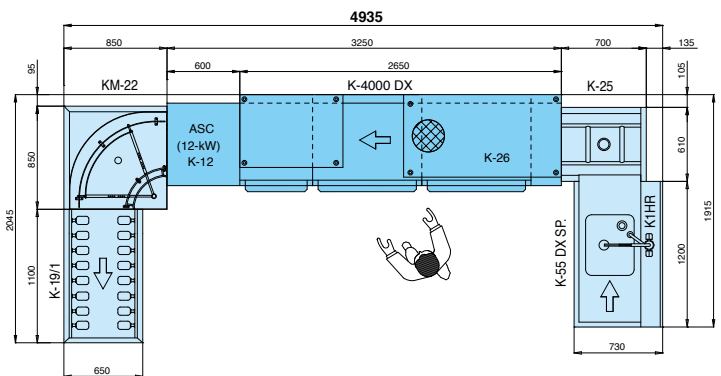
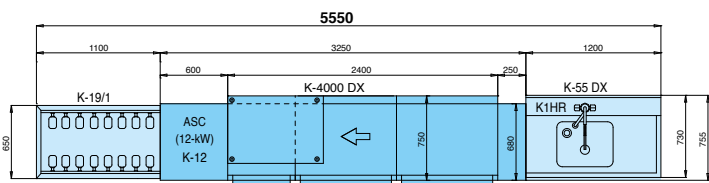
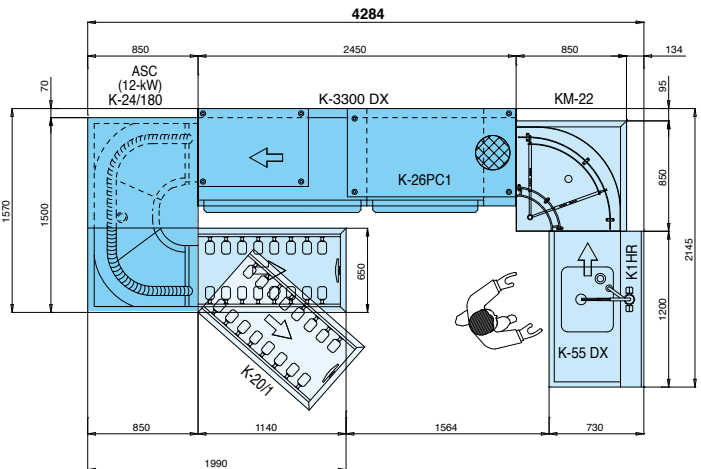
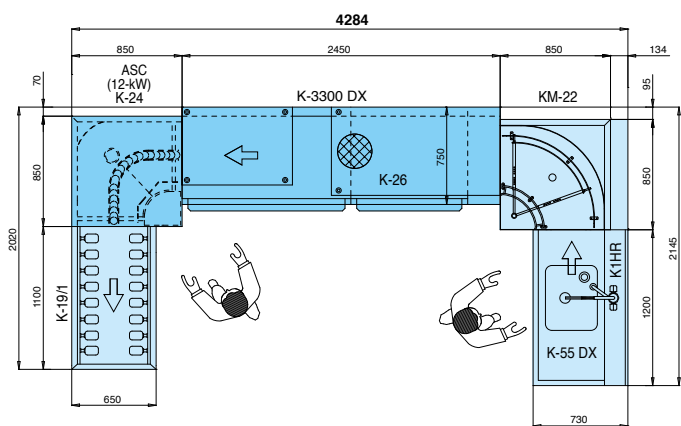


K3800

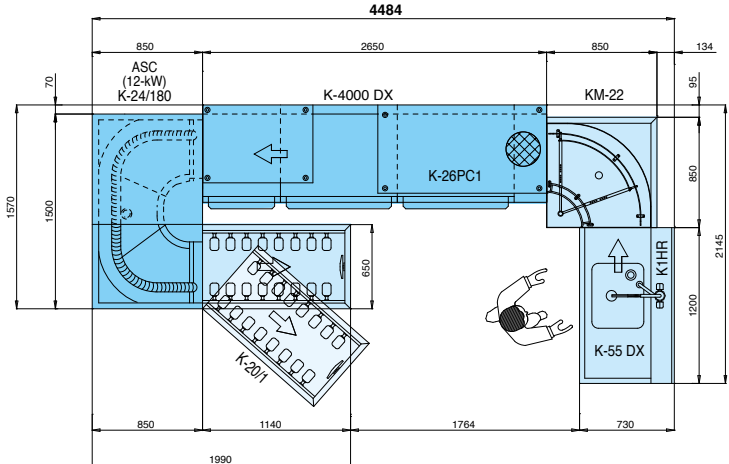
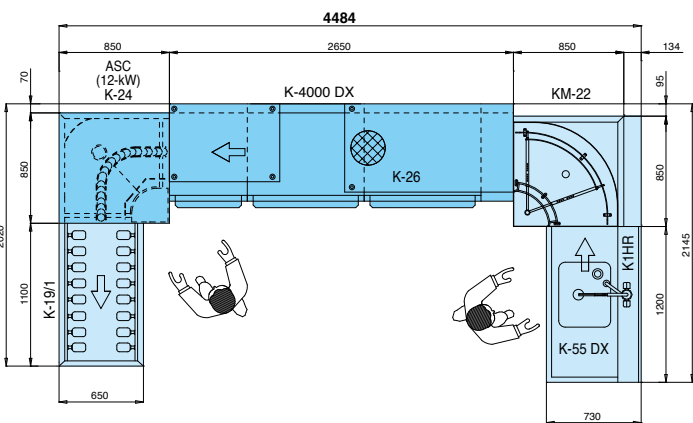


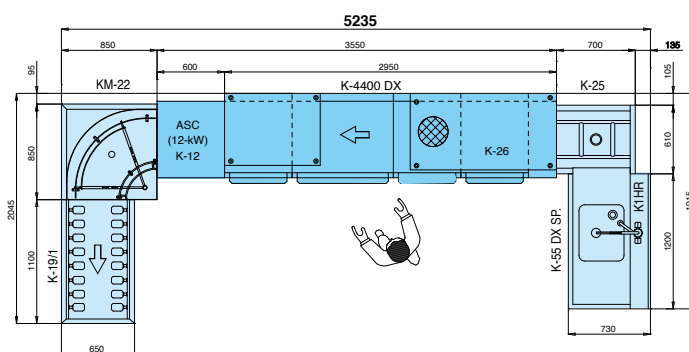
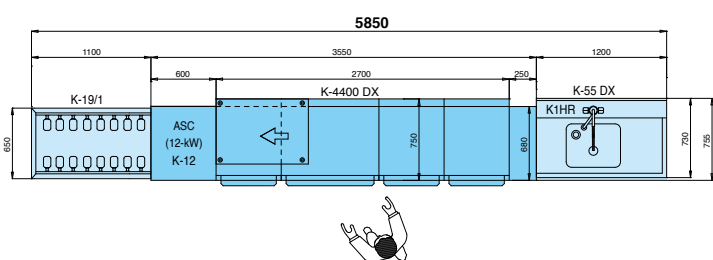


K3300

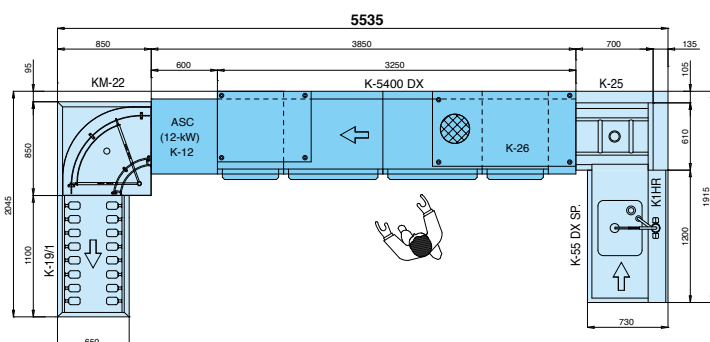
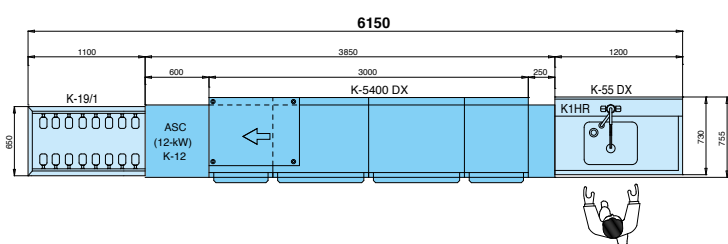
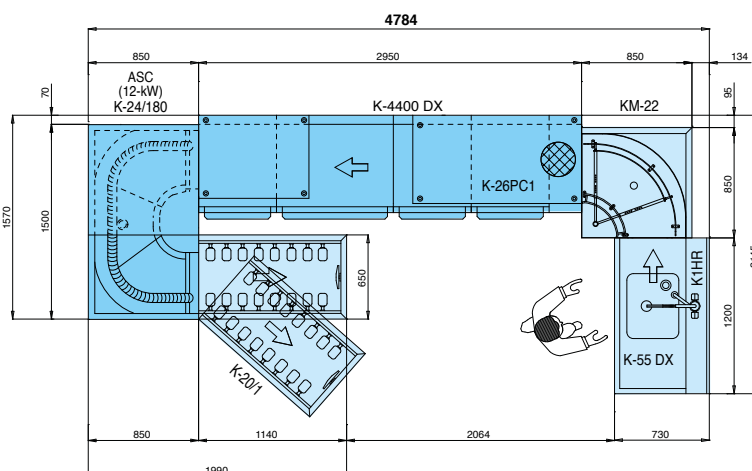
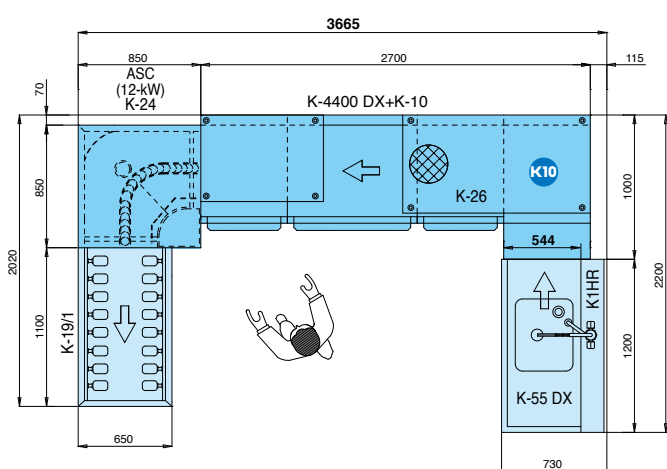


K4000

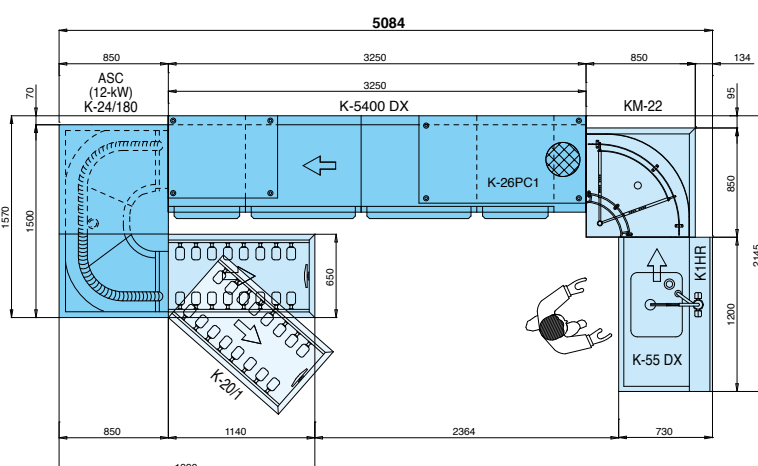
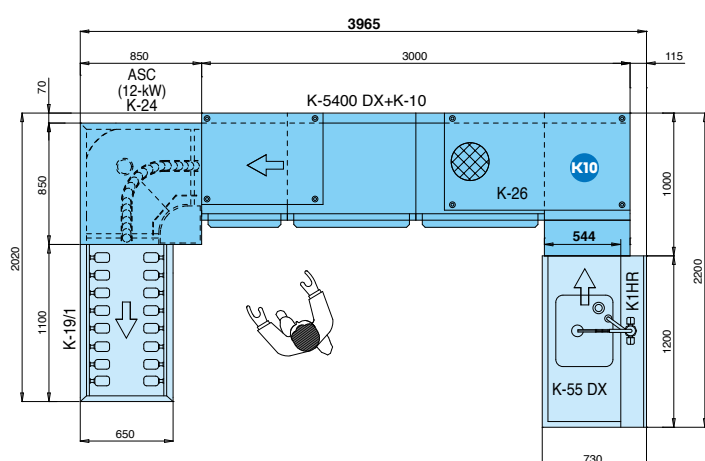




K4400

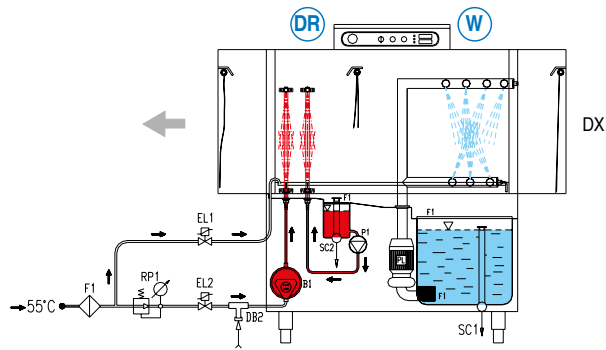


K5400



INSTALLATION DIAGRAMS

SCHEMAS D'INSTALLATION - ANSCHLUSSZEICHNUNGEN - SCHEMI D'INSTALLAZIONE



K2200

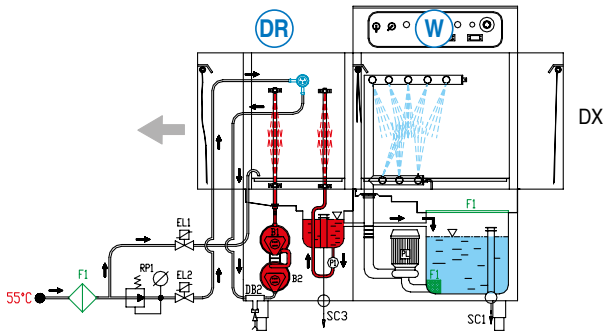
83/107

RACKS/HR - PANIERS/HR - KÖRBE/ST - CESTI/ORA

DIM. 1800X750X1645/2200 H MM

+ K11 DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA

DIM. 2150X750X1965/2200 H MM



K2500

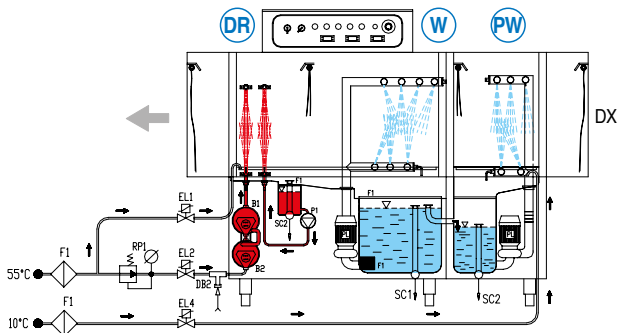
92/143

RACKS/HR - PANIERS/HR - KÖRBE/ST - CESTI/ORA

DIM. 2000X750X1770/2200 H MM

+ K11 DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA

DIM. 2350X750X1965/2200 H MM



K3100

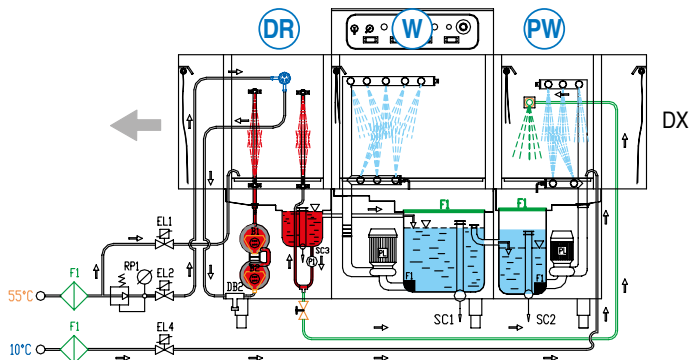
148/190

RACKS/HR - PANIERS/HR - KÖRBE/ST - CESTI/ORA

DIM. MM 2400X750X1770/2200 H

+ K11 DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA

DIM. 2750X750X1965/2200 H MM



K3800

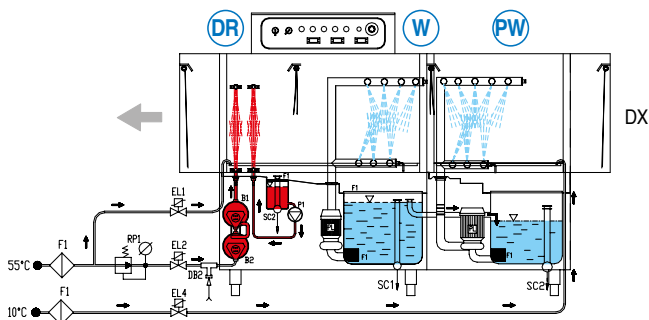
148/190

RACKS/HR - PANIERS/HR - KÖRBE/ST - CESTI/ORA

DIM. 2400X750X1770/2200 H MM

+ K12 DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA

DIM. 2750X750X1965/2200 H MM



K3300

185/238

RACKS/HR - PANIERS/HR - KÖRBE/ST - CESTI/ORA

DIM. 2700X750X1720/2200 H MM

+ K12 DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA

DIM. 3050X750X1965/2200 H MM

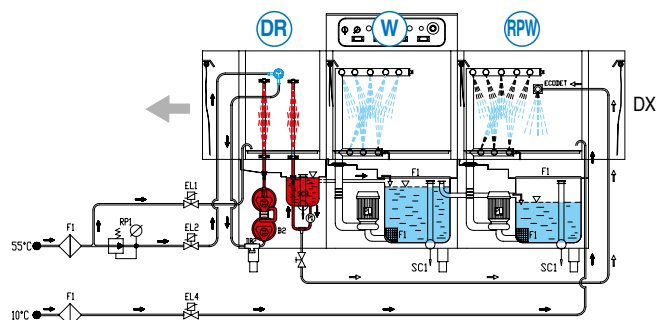
LEGEND - LEGENDA:

PW = PREWASHING - PRÉLAVAGE - VORSPÜLEN - PRELAVAGGIO

RPW = REINFORCED PREWASH - PRÉLAVAGE RENFORCÉ - VERSTÄRKTE VORSPÜLEN - PRELAVAGGIO RINFORZATO

W = WASHING - LAVAGE - SPÜLEN - LAVAGGIO

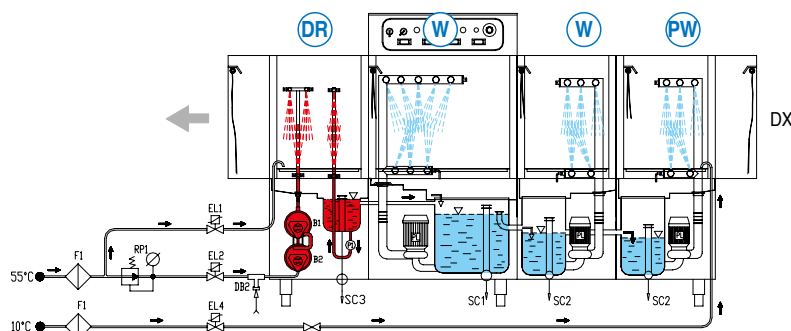
DR = DOUBLE RINSING - DOUBLE RINÇAGE - DOPPELTNACHSPÜLEN - DOPPIO RISCIAQUO



K4000

185/238

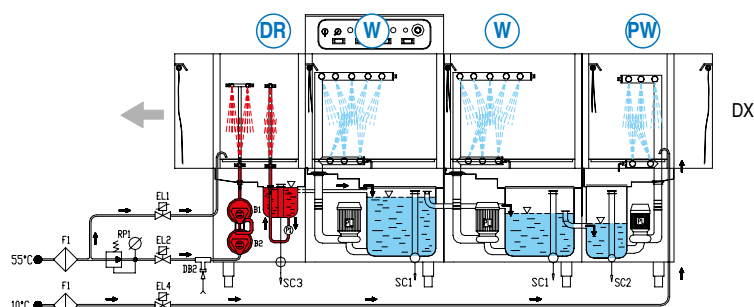
RACKS/HR - PANIERS/HR - KÖRBE/ST - CESTI/ORA
 DIM. 2900X750X1770/2200 H MM
 + K12 DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA
 DIM. 3250X750X1965/2200 H MM



K4400

185/238

RACKS/HR - PANIERS/HR - KÖRBE/ST - CESTI/ORA
 DIM. 3200X750X1770/2200 H MM
 + K12 DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA
 DIM. 3550X750X1965/2200 H MM



K5400

238/306

RACKS/HR - PANIERS/HR - KÖRBE/ST - CESTI/ORA
 DIM. 3500X750X1770/2200 H MM
 + K12 DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA
 DIM. 3850X750X1965/2200 H MM

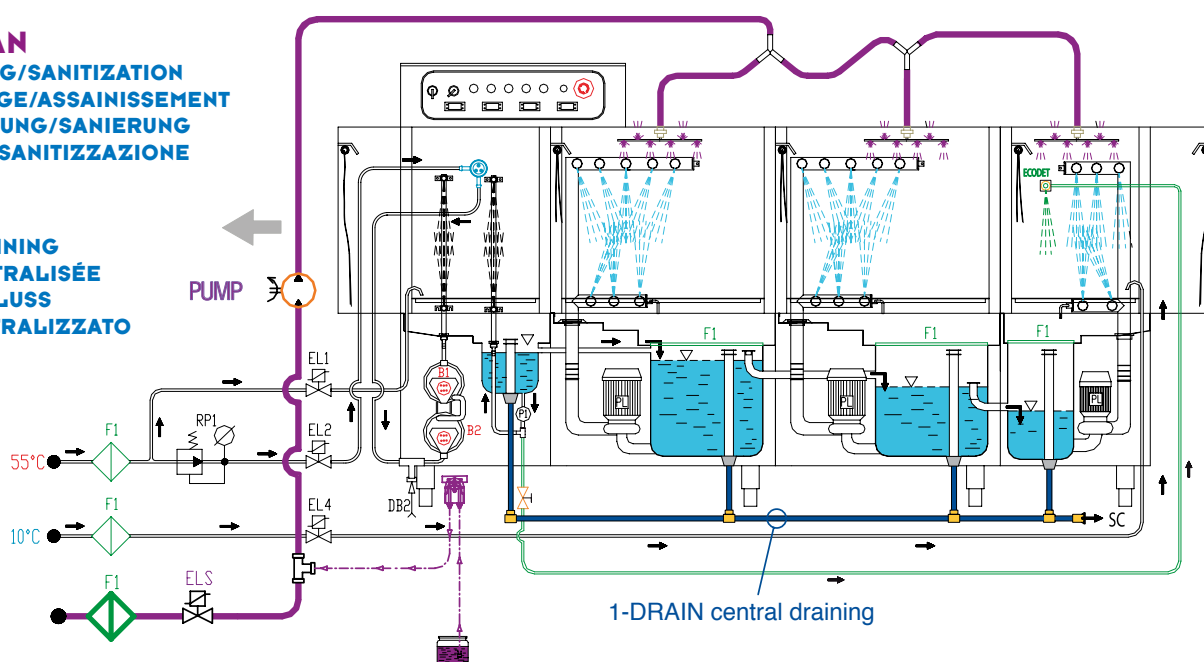
OPTIONALS

AUTOCLEAN

SELF CLEANING/SANITIZATION
AUTONETTOYAGE/ASSAINISSEMENT
SELBSTREINIGUNG/SANIERUNG
AUTOPULIZIA/SANITIZZAZIONE

I-DRAIN

CENTRAL DRAINING
VIDANGE CENTRALISÉE
ZENTRAL-ABFLUSS
SCARICO CENTRALIZZATO




AUTOCLEAN self cleaning/sanitization product

LEGEND - LEGENDA:

DX = RIGHT ENTRY (RACKS FROM RIGHT TO LEFT) - ENTRÉE DROITE (PANIERS DE DROITE À GAUCHE)
 RECHTSEINTRITT (KÖRBE VON RECHTS NACH LINKS) - ENTRATA DESTRA (CESTI DA DESTRA A SINISTRA)
SX = LEFT ENTRY (RACKS FROM LEFT TO RIGHT) - ENTRÉE GAUCHE (PANIERS DE GAUCHE À DROITE)
 LINKSEINTRITT (KÖRBE VON LINKS NACH RECHTS) - ENTRATA SINISTRA (CESTI DA SINISTRA A DESTRA)

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN - CARATTERISTICHE TECNICHE

			K2200	K2500
			ELECTRIC	ELECTRIC
PRODUCTION/HOUR - PRODUCTION/HEURE PRODUKTION/STUNDE - PRODUZIONE/ORA	1		83 / 107 1494 / 1926	111 / 143 1998 / 2574
TOTAL INPUT - ABSORPTION TOTALE GESAMT ELEKTRO ANSCHLUSS - ASSORBIMENTO TOTALE		KW KW KG/HR	23,17	32,6
WATER CONSUMPTION PER HOUR - CONSOMMATION D'EAU HORAIRE KLARSPULWASSERVERBRAUCH PRO STUNDE - CONSUMO ACQUA ORARIO	2	LT/HR 200 KPA	260	325
POWER SUPPLY - VOLTAGE ANSCHLUSSSPANNUNG - ALIMENTAZIONE ELETTRICA	3	VAC	400/3N/50	400/3N/50
DRIVING MOTOR - MOTEUR TRACTION - ANTRIEBSMOTOR - MOTORE TRAINO		KW	0,22	0,22
PREWASHING - PRÉLAVAGE - VORSPÜLEN - PRELAVAGGIO				
PUMP - POMPE - PUMPE - POMPA		KW - LT/MIN	—	—
TANK - CUVE - TANK - VASCA		LT	—	—
FIRST WASHING - PREMIER LAVAGE - ERSTES SPÜLEN - PRIMO LAVAGGIO				
PUMP - POMPE - PUMPE - POMPA		KW - LT/MIN	—	—
TANK - CUVE - TANK - VASCA		LT	—	—
HEATING - CHAUFFAGE - HEIZUNG - RISCALDAMENTO		KW KG/HR	—	—
REINFORCED WASHING - LAVAGE RENFORCÉ VERSTÄRKTES SPÜLEN - LAVAGGIO RINFORZATO				
PUMP - POMPE - PUMPE - POMPA		KW - LT/MIN	1,75 - 600	2,18 - 650
TANK - CUVE - TANK - VASCA		LT	110	110
HEATING - CHAUFFAGE - HEIZUNG - RISCALDAMENTO		KW KG/HR	9	12
PRERINSING - PRÉRINÇAGE - ERSTES NACHSPÜLEN - PRERISCIACQUO				
PUMP - POMPE - PUMPE - POMPA		KW - LT/MIN	0,2 - 80	0,2 - 120
TANK - CUVE - TANK - VASCA		LT	3	12
FINAL RINSING - RINÇAGE FINAL - ENDNACHSPÜLEN - RISCIACQUO FINALE				
BOILER - SURCHAUFFEUR - BOILER - BOILER		LT	10	10X2
HEATING - CHAUFFAGE - HEIZUNG - RISCALDAMENTO		KW KG/HR	12	18
OPTIONALS				
ADDITIONAL BOILER - SURCHAUFFEUR ADDITIONNEL ZUSÄTZLICHES BOILER - BOILER SUPPLEMENTARE	4	KW	BOILER	BOILER
RINSE BOOSTER PUMP - POMPE SURPRESSION RINÇAGE KLARSPÜLEN DRUCKERHOHUNGS PUMPE - POMPA PRESSIONE RISCIACQUO	5	KW 0,58	PAP	PAP
BELT SPEED MOTORREDUCER - VARIATEUR VITESSE AVANCEMENT GETRIEBEMOTOR BANDGESCHWINDIGKEIT - VARIATORE VELOCITÀ TRAINO			K27	K27
AUTOTIMER: ECONOMIZER OF DRYING AND STEAM CONDENSER ÉCONOMISEUR DE SÉCHAGE ET CONDENSEUR BUÉES ECONOMISER FÜR TROCKNUNG UND DAMPFKONDENSATOR ECONOMIZZATORE PER ASCIUGATURA E CONDENSA VAPORI	6		K28	K28
DETERGENT ECONOMIZER - ÉCONOMISEUR DE DÉTERGENT REINIGER ECONOMISER - ECONOMIZZATORE DI DETERSIVO			—	ECODET
DOSING SYSTEM FOR DETERGENT AND RINSE AID PRODUCT DOSEURS DETERGENT ET PRODUIT DE RINÇAGE - REINIGER UND NACHSPÜL MITTEL DOSIERPUMPEN - CENTRALINA DOSATORI DETERSIVO E BRILLANTANTE			DDE GROUP	DDE GROUP
ANGLE PREWASHING - PRÉLAVAGE EN ANGLE ECKVORWASCH - PRELAVAGGIO AD ANGOLO	10		—	—
DRYING - SÉCHAGE - TROCKNUNG - ASCIUGATURA	600 MM	KW 6,2 KG/HR KW 12,2 20	K11 K12	K11 K12
POWER DRYING - SÉCHAGE SURPUISSANT VERSTÄRKTE TROCKNUNG - ASCIUGATURA POTENZIATA	900 MM	KW 12,2	K12/900	K12/900
DRYING ON 90°/180° CHAIN CONVEYOR - SÉCHAGE SUR VIRAGE 90°/180° MÉCANISÉ TROCKNUNG AUF 90°/180° KURVENBAHN ASCIUGATURA SU CURVA A MOTOREMECCANIZZATA 90°/180°		6,2 13,1	KM24 K24 - K24/180	KM24 K24 - K24/180
STEAM CONDENSER / RECOVERY - CONDENSEUR DE BUÉES / RÉCUPÉRATEUR DAMPFKONDENSATOR / GEWINNUNG - CONDENSA VAPORI / RECUPERATORE		KW 0,12	K14/K14ER 7	K14/K14ER 7
SPLASH GUARD WITH CYLINDER - PAREJETS AVEC SORTIE BUÉES SPRITZENSCHUTZ MIT CYLINDER - PARASPRUZZI CON CILINDRO			K17	K17
DOUBLE WALL - DOUBLE PAROIS - DOPPELWAND - DOPPIA PARETE			DWI	DWI
ENERGY RECOVERY - RÉCUPÉRATEUR CHALEUR WÄRMERÜCKGEWINNUNG RECUPERATORE TERMICO	9		—	—
TRIPLE RINSE			—	3R

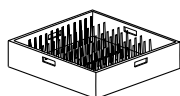
1 INDICATIVE WITH FEEDING WATER - INDICATIF AVEC EAU D'ALIMENTATION - UNGEFAHR MIT EINGANGSWASSER - INDICATIVO CON ACQUA DI ALIMENTAZIONE: 50° C (MAX 60° C) - 200 KPA (MAX 400KPA) - MAX 10 ° F 2 UNDER CONTINUOUS OPERATION - EN FONCTIONNEMENT CONTINU - MIT DAUERBETRIEB - IN FUNZIONAMENTO CONTINUO 3 SPECIAL VOLTAGES AVAILABLE - VOLTAGES SPECIAUX DISPONIBLES - SONDERSPANNUNGEN VERFÜGBAR - VOLTAGGI SPECIALI DISPONIBILI 4 FOR COLD WATER SUPPLY <50° C - POUR ALIMENTATION EAU FROIDE <50°C - FÜR KALTES EINGANGSWASSER <50° C - PER ALIMENTAZIONE ACQUA FREDDA <50° C 5 ADVISED IF - CONSEILLÉ SI - EMPFOHLEN FALLS - CONSIGLIATO SE: <200KPA 6 ONLY WITH DRYING AND/OR STEAM CONDENSER/ENERGY RECOVERY - SEULEMENT AVEC SÉCHAGE ET/OU CONDENSEUR DE BUÉES/RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR - NUR MIT TROCKNUNG UND/ODER DAMPFKONDENSATOR/WÄRMERÜCKGEWINNUNG - SOLO CON ASCIUGATURA E/O CONDENSA

K3100	K3800		K3300		K4000		K4400		K5400	
ELECTRIC	ELECTRIC	STEAM	ELECTRIC	STEAM	ELECTRIC	STEAM	ELECTRIC	STEAM	ELECTRIC	STEAM
148 / 190	148 / 190		185 / 238		185 / 238		185 / 238		238 / 306	
2664 / 3420	2664 / 3420		3330 / 4284		3330 / 4284		3330 / 4284		4284 / 5508	
33,17	33,6	3,6 55	37,35	4,35 55	37,78	4,78 45	43,6	4,6 70	50,78	5,78 80
360	360		420		420		420		460	
400/3N/50	400/3N/50		400/3N/50		400/3N/50		400/3N/50		400/3N/50	
0,22	0,22		0,22		0,22		0,22		0,22	
1 - 400	1 - 400		2,18 - 650		2,18-650		1 - 400		1 - 400	
70	70		100		100		70		70	
—	—		—		—		1 - 400		2,18 - 650	
—	—		—		—		65		110	
—	—		—		—		6	10	9	15
1,75 - 600	2,18 - 650		1,75 - 650		2,18 - 650		2,18 - 650		2,18 - 650	
110	110		110		110		110		110	
12	12	26	12	21	12	21	12	26	12	26
0,2 - 80	0,2 - 120		0,2 - 80		0,2 - 120		0,2 - 120		0,2 - 120	
3	12		3		12		12		12	
10X2	10X2	7,5	10X2	7,5	10X2	7,5	10X2	7,5	10X2	7,5
18	18	29	21	34	21	34	21	34	24	39
BOILER	BOILER		BOILER		BOILER		BOILER		BOILER	
PAP	PAP		PAP		PAP		PAP		PAP	
K27	K27		K27		K27		K27		K27	
K28	K28		K28		K28		K28		K28	
—	ECODET		—		ECODET		ECO DET		ECO DET	
DDE GROUP	DDE GROUP		DDE GROUP		DDE GROUP		DDE GROUP		DDE GROUP	
K10	K10		—		—		K10		K10	
K11 K12	K11 K12	K13	K12	K13	K12	K13	K12	K13	K12	K13
K12/900	K12/900		K12/900		K12/900		K12/900		K12/900	
KM24	KM24		—		—		—		—	
K24 - K24/180	K24 - K24/180		K24 - K24/180		K24 - K24/180		K24 - K24/180		K24 - K24/180	
K14/K14ER ⑦	K14/K14ER ⑦		K14		K14		K14		K14	
K17	K17		K17		K17		K17		K17	
DWI	DWI		DWI		DWI		DWI		DWI	
K26PC1 ⑧	K26PC1 ⑧		K26PC1 ⑧		K26PC1		K26PC1 ⑧		K26PC1 ⑧	
K26 ⑦ ⑧	K26 ⑦		K26 ⑦		K26 ⑦		K26 ⑦		K26 ⑦	
—	3R		—		3R		3R		3R	

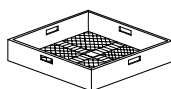
VAPORI / RECUPERATORE TERMICO ⑦ ADDITIONAL BOILER ADVISED - SURCHAUFFEUR ADDITIONNEL CONSEILLE - ZUSATZLICHES BOILER - BOILER SUPPLEMENTARE ⑧ NOT POSSIBLE WITH ANGLE PREWASHING - NON POSSIBLE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE - NICHT MÖGLICH MIT ECKVORSPÜLEN - NON POSSIBILE CON PRELAVAGGIO AD ANGOLO ⑨ COLD AND NON OSMOTIC WATER - EAU FROIDE ET NON OSMOSÉE - KALTES UND NICHT OSMOSE WASSER - ACQUA FREDDA E NON OSMOTICA ⑩ REDUCES PRODUCTION/HOUR - RÉDUIT PRODUCTION/HEURE - REDUZIERT PRODUKTION/STUNDE - RIDUCE PRODUZIONE/ORA ⑪ IMPROVEMENTS MAY SUPERSEED SPECIFICATIONS - LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES PEUVENT ÊTRE MODIFIÉES SANS PRÉAVIS - TECHNISCHE ANDERUNGEN VORBERHALTEN - MIGLIORAMENTI TECNICI POSSONO MODIFICARE LE CARATTERISTICHE.

STANDARD BASKETS

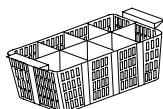
PANIER STANDARD - STANDARD KÖRBE - CESTI STANDARD



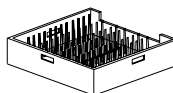
1 DISH BASKET
PANIER ASSIETTES
TELLERKORB
CESTO PIATTI
500X500X105H



1 GLASSRACK
PANIER VERRES
GLÄSERKORB
CESTO BICCHIERI
500X500X105H



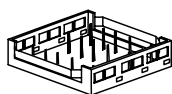
1 CUTLERY 8 PLACES
COUVERTS 8 PLACES
BESTECKE 8 PLATZE
POSATE 8 POSTI
490X180X140 H



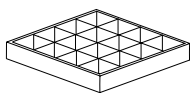
1 TRAY
PLATEAUX
TABLETTE
VASSOI
500X500X105 H

ACCESSORIES

ACCESSOIRES - ZUBEHÖRE - ACCESSORI



GN TRAY - PLATEAUX
TABLETTE - VASSOI
500X500X105 H



GLASS - VERRES
GLÄSER - BICCHIERI
500X500X150 H
4X4 Ø110 - 5X5 Ø87 - 6X6 Ø72

KROMO
EXCELLENCE IN DISHWASHING

KROMO ALI SPA - VIA MESTRE, 3
31033 CASTELFRANCO VENETO (TV) ITALY
TEL +39 0423 734580
FAX +39 0423 734581
EMAIL: KROMO@KROMO-ALI.COM
WWW.KROMO-ALI.COM

